

# Frikadellen mit Mais

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Brötchen
- » 150g Porree
- » 1 rote Chilischote(n)
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 500g Hackfleisch
- » 100g Mais
- » 1 Ei(er)
- » 2 TL Senf
- » Salz & Pfeffer
- » 260ml Öl
- » 2 Eigelb
- » 1-2 EL Zitronensaft
- » 1 EL Ketchup

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Brötchen in warmem Wasser einweichen. Porree waschen, putzen, hacken. Chilischote abbrausen, putzen, entkernen und hacken.

2. Porree und Chili in 1EL Butter anschwitzen, dann etwas abkühlen lassen. Hack mit Porree, Chili, ausgedrücktem, zerpflücktem Brötchen, Mais, Ei und 1TL Senf verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Aus dem Fleischteig mit angefeuchteten Händen Hackbällchen formen, etwas flach drücken. In je 1EL Öl und Butter in einer Pfanne portionsweise 6-8min braten.

4. Für den Dip Eigelbe, 1TL Senf cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft, Ketchup einrühren. Nach und nach übriges Öl unterschlagen. Zu den Frikadellen servieren.

Nährwerte: 980kcal/E30g/F88g/KH14g pro Portion

angelegt am: 27.01.2004

Rezept-Nr: 875

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke