



Chilifrikadellen mit Senfbutter

Herkunft: Europa

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 2 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

900 g Rinderhack

4 Zwiebel(n)

180 g Paniermehl

1 EL Oregano gerebelt

1 Ei(er)

1 EL Milch

1 EL Apfelessig

1 EL Tomatenmark

2 EL Sojasauce

2 EL Chilisauce

100 g Gewürzbutter

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken. Das Ei verquirlen. Das Hackfleisch und die restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben und gründlich durchkneten. Im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Senfbutter (Gewürzbutter) vorbereiten.

Zubereitung

Die Fleischmischung in 20 gleich große Teile aufteilen und jede Portion in eine 2 cm dicke Frikadelle formen. Einen Grill vorbereiten und die Frikadellen bei starker Hitze ca. 4 Minuten knusprig braten. Mit der Senfbutter servieren.