

# Frikadellen

Rezept für 6 Personen:

## *Zutaten:*

- 500 g Mett (Schwein)
- 500 g Gehacktes (Rind)
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Maggi und Muskat
- 2 Brötchen, altbacken

## *Zubereitung:*

Schweinemett und Rindergehacktes in eine Schüssel geben und mit Salz & Pfeffer würzen. Eier, Zwiebelwürfel sowie einige Spritzer Maggi und etwas Muskat mit dem Mett vermischen. Die Brötchen in Wasser einweichen.

Nach dem Aufweichen die Brötchen auspressen, so dass das meiste Wasser raus ist und mit den übrigen Zutaten vermengen.

Fleischteig zu Frikadellen formen und portionsweise braten.

Hinweis: Durch Maggi und Muskat erhalten die Frikadellen einen ganz besonderen Geschmack.

Zubereitungszeit: 35 Minuten