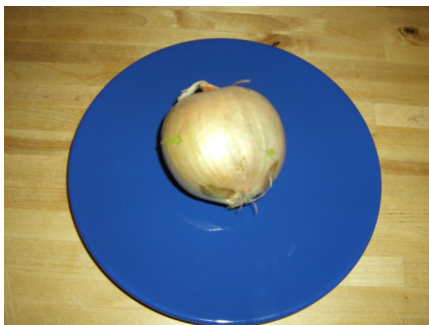


# Frikadellen

## Zutaten



300 Gramm Hackfleisch



1 Zwiebel



1 Teelöffel Paprika edelsüß



1 Teelöffel Fleisch- und Gyroswürzer

# Frikadellen



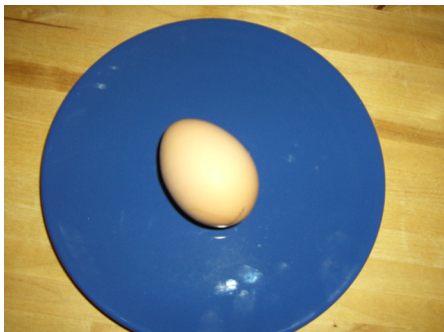
1 Teelöffel Salz



1 Tag altes Brötchen



2 Esslöffel Paniermehl



1 Ei

# Frikadellen

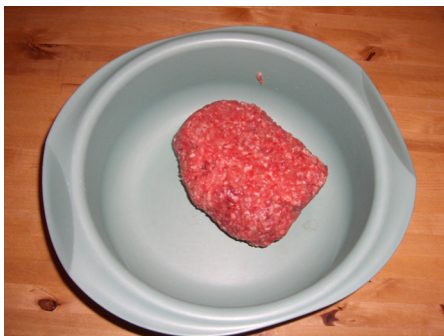


1 Esslöffel Ketchup



4 Esslöffel Öl

## Zubereitung



Hackfleisch in eine Schüssel geben



Zwiebel schälen

# Frikadellen



Zwiebel kleinschneiden



Zwiebel in die Schüssel geben



Brötchen in Wasser einweichen



Brötchen gut ausdrücken

# Frikadellen



Brötchen in die Schüssel geben



Ei in die Schüssel geben



1 Teelöffel Fleisch- und Gyroswürzer



1 Teelöffel Paprika edelsüß

# Frikadellen



1 Teelöffel Salz



1 Esslöffel Ketchup



2 Esslöffel Paniermehl



alles miteinander verkneten

# Frikadellen



4 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen



Frikadellenmasse zu 4 Frikadellen formen



Frikadellen in das heiße Fett



Herd zurückstellen auf halbe Garstufe

# Frikadellen



nach 6 Minuten Frikadellen wenden



nach weiteren 12 Minuten sind die Frikadellen fertig

**Guten Appetit!**