

Rezepte von Löwensenf

Frikadellen mit Chili



1. Brötchen in kaltem Wasser einweichen

2. Chilischoten waschen, halbieren und die weißen Innenhäute entfernen, anschließend in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Kräuter abzupfen und ebenfalls fein hacken.

3. Hackfleisch mit ausgedrückten Brötchen, Ei, Chili, Kräutern und Löwensenf vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. 4. Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen und für 6-8 Minuten in der Pfanne braten.

500g	gemischtes Hack
1	Brötchen vom Vortag
1	Ei
1	Zwiebel
2	Chilischoten
1	Zweig Oregano
1	Zweig Petersilie
1	Zweig Koriander
1 TL	Löwensenf Extra
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer