

Schwarzbrotfrikadellen

(Lisa)



ZUTATEN

- 500g trockenes Schwarzbrot
- 1-2 Eier
- ggf. feine Haferflocken zum Andicken
- ca. 200ml warme Milch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Senf
- Majoran, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Brot würfeln
- Zwiebeln hacken
- Beides mit den übrigen Zutaten gut durchkneten und ca. 30 Minuten quellen lassen.
- Mit feuchten Händen Frikadellen formen und in der Pfanne braten -- Dazu passt alles, was zu Fleischfrikadellen passt z.B. Kartoffelstampf und ein gemischter Salat

