Schafskäsefrikadellen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Brötchen vom Vortag, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Butter, 800 gr Rinderhackfleisch, 2 Eier, 150 gr Schafskäse, 4 Esslöffel Schlagsahne, 2 Esslöffel getrockneter Majoran, 2 Esslöffel Butterschmalz, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprikapulver.

Die Vorbereitungen:

Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauchzehe abziehen. Zwiebeln fein würfeln. Schafskäse würfeln, Sahne und Majoran untermischen.

Die Zubereitung:

Zwiebeln in der Butter glasig dünsten, Knoblauch dazupressen. Hackfleisch mit den gut ausgedrückten Brötchen, den Eiern und der Zwiebelmischung gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus der Hackmasse 8 Kugeln formen, in jede Kugel eine Mulde drücken, etwas Schafskäsemischung hineingeben. Mulde verschließen, Kugeln zu Frikadellen formen. Frikadellen in heißem Schmalz von jeder Seite bei großer Hitze anbraten, dann bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 5-6 Minuten fertig braten.

Dazu passen Pommes frites mit Ketchup und Tomatensalat.