Fischfrikadellen vom Seelachs

Frikadellen sind gebratene Klößchen aus Hackfleisch, die unterschiedlich zubereitet, geformt und benannt werden.
Zur Zubereitung wird zuerst Hackfleisch (in der Regel Rind oder Schwein, auch gemischt) mit Ei und gehackten und eventuell auch vorgedünsteten Zwiebeln vermengt. Altbackene Brötchen vom Vortag oder Toastscheiben werden in Wasser, Milch oder Sahne eingeweicht und anschließend ausgepresst und in die Fleischmasse geknetet. Danach werden je nach Geschmacksrichtung verschiedene Gewürze wie Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran und evtl. Muskat untergemengt. Je nach Rezept können auch noch beispielsweise Knoblauch und Senf oder Kümmel hinzugegeben werden. Anschließend wird die Masse zu handtellergroßen, flachen Ballen geformt, die in heißem Fett gebraten werden.
Die Fischfrikadelle gibt es auch aus verschiedenen Sorten Fisch (in der Regel jedoch nicht gemischt).
Ich beschreibe hier eine einfache Variante, diese kann jedoch durch einfach verfeinert werden.

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- Etwas Butter
- 2 Scheiben Toastbrot
- Ca. 100 ml Milch
- 30 g Schinkenspeck
- 30 g Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 400 g Seelachs
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Semmelbrösel zum Wälzen
- Butter zum Braten

Zubereitung:

Info´s:

Fisch:
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fisch:seelachs-frikadellen?rev=1498559294

Last update: **25.03.2022 18:16**