



Omas Fleischklößchen

In Sachen Fleischbällchen ist Conni verwöhnt. Denn die von ihrer Oma schmecken einfach ganz besonders gut – und sie müssen bei jedem Familienpicknick dabei sein. Das Rezept stammt aus Schweden. Connis Oma hat es vor Jahren einmal aus einem Urlaub von dort mitgebracht. Probier doch mal, ob sie Dir genauso gut schmecken wie Conni!



Zutaten

1	trockenes helles Brötchen
Etwas	Milch
450 Gramm	Rinderhackfleisch
1	kleine Zwiebel
1 Teelöffel	Salz
Ein halber Teelöffel	gemahlener Piment
2	Eigelb
Etwas	Pfeffer

Das brauchst du noch

Eine kleine Schüssel

Eine große Schüssel

Eine Bratpfanne

Schritte

- 1 Schäle die Zwiebel und hacke sie in kleine Würfel.
- 2 Weiche das Brötchen in einer kleinen Schüssel mit Milch ein, bis es ganz weich ist. Drücke das weiche Brötchen über der Schüssel gut aus und gib es in eine größere Schüssel. Auch die fein gehackte Zwiebel, das Hackfleisch, Salz, Piment, Pfeffer und die Eigelbe kommen in die Schüssel.
- 3 Verknete alles mit den Händen zu einer glatten Masse. Wenn der Teig sehr feucht ist, knetest Du noch etwas Semmelbrösel hinein. Wenn er sehr trocken ist, gießt Du noch etwas Milch dazu.
- 4 Forme kleine Fleischbällchen aus dem Teig und brate sie in einer Pfanne mit heißem Öl oder zerlassener Butter bei mittlerer Hitze nach und nach rundherum braun. Dazu musst Du sie immer mal wieder wenden.
- 5 Die Fleischbällchen sind erst fertig, wenn sie ganz durchgebraten sind. Ob sie gar sind, kannst Du ganz leicht prüfen. Dazu nimmst Du einfach ein Bällchen aus der Pfanne und schneidest es in der Mitte durch. Wenn es von innen noch rosa und roh aussieht, brauchen die Bällchen noch eine Weile.
- 6 Du kannst die Fleischbällchen natürlich auch warm essen. Mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen oder Erbsen schmecken sie besonders gut, aber auch zu Spaghetti mit Tomatensoße passen sie ganz wunderbar.