

Rindfleisch-Frikadellen mit Gurken-Dillsalat

Zutaten für die Frikadellen (für 4 Personen):

- 500 g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 altes Brötchen
- alternativ: Paniermehl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Kräuter der Provence
- 1 EL Senf
- nach Geschmack: Knoblauch
- zum Braten: Pflanzenöl

Zwiebel schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl leicht anschwitzen, dann beiseitestellen und etwas auskühlen lassen. Das alte Brötchen in kleine Stücke schneiden und in Wasser einweichen. Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebelwürfel und Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ei, Mehl, Tomatenmark, Senf und die Gewürze ebenfalls dazugeben und alles gut miteinander verkneten.

Die Flüssigkeit aus dem Brötchen drücken und die Brotmasse ebenfalls mit dem Hack verkneten. Wer mag, gibt außerdem noch etwas Knoblauch dazu. Mit den Händen aus der Masse Frikadellen formen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin goldbraun braten. Nach dem Anbraten die Hitze etwas reduzieren, damit sie nicht zu dunkel werden.

Zutaten für Omas Gurkensalat:

- 1 Gurke
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Essig
- 4 EL Öl
- 1 EL Zucker
- 0,5 Becher Sahne
- 1 Bund Dill

Gurke waschen und mit Schale in dünne Scheiben schneiden/hobeln. Die Gurkenscheiben in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Danach mit Essig, Öl und Zucker süß-sauer abschmecken und die Sahne hinzufügen. Dill säubern, hacken und zum Schluss mit dem Salat vermengen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 11.11.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen