

Zutaten

- 400 g Kalbshackfleisch
- 1 Laugenbrötchen (in kaltem Wasser eingeweicht)
- 2 Schalotten (fein gewürfelt)
- etwas feingehackter Majoran
- 8 Kapern (fein gehackt)
- Schalenabrieb einer 1/4 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 1 TL Dijon Senf
- 1 Prise Paprikapulver scharf
- 1 Ei

Hauptgang

Kalbsfrikadelle

Entdecken Sie unser Rezept für saftige Kalbsfrikadellen. Kochen Sie mit uns und genießen Sie den Geschmack! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Kochateliers Salz Gewürzter Pfeffer „Manche mögen´s heiss“
2. Die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, auskühlen lassen. Dann mit dem Senf, Paprikapulver, Kapern, Zitronenabrieb und dem Majoran verrühren. Gewürze zum Hackfleisch geben, Brötchen gut ausdrücken und alle Zutaten zusammen mit dem Ei gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Vier Frikadellen formen und in heißem Pflanzenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Frikadelle für 5 Minuten im Ofen bei 180 C fertig garen.