

Fischfrikadellen ala Seefest



Zutaten:

500 g Brassenfilet

2 Zwiebeln

1 altbackenes Brötchen

1-2 Eier (je nach Grösse)

1/2 Packung TK Petersilie oder frisch aus dem Garten

1 EL Senf

Saft von 1/2 Zitrone

Paniermehl

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Die Filets kleinschneiden, überschüssige Flüssigkeit ausdrücken und zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Beim zweiten Mal die kleingeschnittenen Zwiebeln, das eingeweichte alte Brötchen und die kleingeschnittene Petersilie mit durchjuckeln. Eier, Zitronensaft und Gewürze zufügen. Dann soviel Paniermehl unterheben, bis die Masse leicht anzieht. Frikadellen formen, in Paniermehl wenden und in heißem Öl braten.

Dazu paßt ein grüner Salat und natürlich Knobisosse!