



Frikko Geknüngel



Zutaten für 4 Personen

1 Brötchen vom Vortag
100 ml Milch
1 große Zwiebeln
1 EL Butter
500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei

2 EL Jeherztes Geknüngel

Butterschmalz zum Braten
Wat Grün zum dekorieren und für die Vegetarier z.B. Petersilie

Zubereitung

Dat is also ein ganz einfaches Gericht, wat du schnell mal machen kannst, wenn du mal richtig Lust auf wat

Herzhaftes hast.

Los geht's

Das Brötchen vom Vortag tust du schön zerrupfen und tust die warme Milch darüber.

Jetzt musst du was warten, denn das Brötchen muss schön einweichen

(~ 5 – 10 Minuten, ja nachdem wie lang der Vortag schon her ist).

In dieser Zeit kannst du aber schon einmal die Zwiebel in kleine Stückchen schnibbeln und in einer Pfanne

dünsten. Nimm am Besten dafür etwas Butter. Wenn die Zwiebeln glasig sind, vom Herd nehmen.

So, wenn du dat Jefühl hast, dass dat Brötchen schön eingeweicht ist, drückst du die entstandene Masse aus und

vermischt es mit dem Hack, den jedünsteten Zwiebeln, dem Ei (ohne Schalte – wichtig!) und mit 2 EL

vom **Jeherzten Geknüngel** . Aus der entstandenen Masse kannst du 8 Frikkos formen. Oder mehr, oder weniger –

wie du magst.

Jetzt kommt der Bratvorgang:

Frikkos in Butterschmalz schön lecker braten. Von jeder Seite etwa 8-10 Minuten. Dann schön mit etwas Grün

dekorieren und schon biste fertig. Für die Optik kannst du noch was mit Grün dekorieren.

Dazu passt:

Möhrenundereinander, Niederrheinisches Graubrot / Schwarzbrot, Salädchen