

Christiane Herzog | Fleischpflanzerl / Frikadellen

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Rinderhack
- 250 g Quark
- 1 Zwiebel
- 3 Eier
- 1 – 2 EL gerebelter Majoran
- 5 – 6 EL Keimöl
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Quark, Majoran, Salz und Pfeffer verrühren und ca. 30 Minuten stehen lassen. Nach und nach Eier, Hackfleisch und Zwiebel hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Fleischteig verarbeiten. Mit einem Esslöffel kleine Portionen abstechen und mit nassen Händen zu Talern formen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischpflanzerl darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Rezept: Christiane Herzog

Quelle: Zu Gast bei Christiane Herzog