Dansk Frikadeller (Dänische Frikadellen)

Zutaten für 4-5 Portionen:



500 g Schweinehackfleisch
2 Mittelgroße Zwiebel
2 Eier (Handelsklasse M)
Salz je nach Geschmack (ca. 2 Tl.)
etwas lauwarme Milch (ca. 2-3 El.)
1 Trockenes Brötchen (vom Vortag)
(alternativ gehen auch Semmelbrösel)
2-3 TL Senf (je nach eigenem Geschmack)
1-2 TL Pfeffer (je nach eigenem Geschmack)

Zubereitung:

Das Brötchen mit den Händen in eine Schüssel Hand zerbröseln, dann lauwarme Milch hinzugeben und verrühren, sodass eine weiche Masse entsteht.
Danach wie folgt dazugeben und vermischen: 2 Eier, jeweils zwei knappe TL Salz und Pfeffer, 2 bis 3 TL Senf, 2 kleingehackte Zwiebel und das Hackfleisch. Alles gut vermengen, so dass eine relativ feste Brätmasse entsteht.

Nicht wie bei herkömmlichen Frikadellen stehen/ruhen lassen, sondern sofort den Butterschmalz in geeignet großen Pfanne erhitzen und aus der Brätmasse gleich große Frikadellen formen, dann im heißen Fett so lange braten, bis sie von allen Seiten gleich gut braun sind.

Das Bratenfett aus der Pfanne hinterher nicht weggießen, sondern über die dazu gehörige Beilage geben. Bei uns in Dänemark sind das überwiegend Pellkartoffeln.

Dazu passen als Beilage sehr gut gedünstete Karotten oder auch Blattspinat.

Anmerkung:

Nach Deutschem Geschmack gehen auch Salzkartoffel oder Bratkartoffel.
Als Beilage ist auch Rotkohl oder Krautsalat bestens geeignet!