

Frikadellen selber machen – so werden deine Buletten knusprig und saftig!

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Frikadellen

Für die Frikadellen

500 g gemischtes Hackfleisch (halb Schwein, halb Rind)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g altbackenes Brötchen / Weißbrot
80 ml Milch
1/2 Bund Petersilie
1 Esslöffel Senf
2 Eier (Größe M)
1 Prise(n) Muskatnuss
Salz und Pfeffer
Butterschmalz zum Braten

Besonderes Zubehör

Gusseisenpfanne

Jeder hat so sein Geheimrezept, aber welches ist das beste, wenn du **Frikadellen selber machen** willst? Meine Freundin schwört auf eingeweichten Zwieback in der Fleischmasse und paniert die Rohlinge, bevor sie in der Pfanne knusprig angebraten werden. Für meine Schwester ist eine Frikadelle ohne reichlich Zwiebeln in der Fleischmasse (und am besten noch on top) keine

Frikadelle, sondern nur ein trauriger Fleischklops. Und ich? Ich mag sie **extralocker und mit viel frischer Petersilie** – da braucht auch nichts daneben liegen, die sind pur schon echte Glücksmacher.

Ja, es ist Liebe. Und weil es davon nicht genug geben kann, verrate ich dir hier alles, was du wissen musst, wenn du die weltbesten Frikadellen selber machen möchtest.

<https://www.youtube.com/watch?v=6Mi8BZ50naE>

Frikadelle vs. Bulette – was ist der Unterschied?

Sie heißen **Frikadellen**, **Fleischpflanzerl** oder **Buletten** – aber gemeint ist immer das Gleiche: Ein **leicht abgeflachter Fleischkloß** aus Hack, Gewürzen und diversen anderen Zutaten, der knusprig braun gebraten wird.

- Der „*Frikadelle*“ sagt man nach, dass sie ursprünglich aus dem lateinischen Verb „*frigere*“ (rösten, dörren) entstanden ist
- In der „*Bulette*“ steckt das französische „*boule*“ (auf Deutsch „Kugel“)
- Und das „*Fleischpflanzerl*“ hat mit der Pflanze so gar nichts zu tun, sondern leitet sich vom altertümlichen Begriff „*Fleischpfannzelte*“ ab – einem flachen Fleischkuchen aus der Pfanne

Aber ganz egal, wie du sie nennst ... richtig zubereitet sind Frikadellen einfach nur lecker!

Frikadellen selber machen – die Zutaten

Frikadellen selber machen – so werden deine Buletten knusprig und saftig!



Zutaten für deine Frikadellen

Frikadellen können eine simple und deftige Hausmannskost sein, mit ein paar Extrazutaten mausern sich die saftigen Buletten sogar im Nu zur feinen Delikatesse. Aber bleiben wir erst mal beim **Klassiker** – dafür brauchst du folgende Zutaten:

1. **Hackfleisch: Halb und Halb** (50 % Schweinehack und 50 % Rinderhack) ist hier perfekt. **Schweinehack** ist ein wenig fetter und **macht die Frikadellen schön saftig**. Das **magere Rinderhack** sorgt für den **fleischigen Biss**, ohne geschmacklich zu sehr zu dominieren. **Lamm- oder Wildfleisch** lässt sich übrigens auch prima zu einer besonders aromatischen Frikadelle verarbeiten.
2. **Eier**: Sie geben den Frikadellen **Bindung**, halten sie also besser zusammen. Bei 500 Gramm sind 2 Eier (Größe M) perfekt.
3. **Altbackenes Brötchen/ Weißbrot**: Noch ein **Bindungsgeber!** Gleichzeitig aber auch ein **Saftigmacher**. Weich deine Brötchen- oder Brotwürfel in **lauwarmer Milch** ein, lass sie kurz ziehen und drück sie gut aus. Das verleiht deinen Frikadellen am Ende eine **besonders saftige Konsistenz**. So sollten sie aussehen:



Altbackenes Brötchen nach dem Einweichen in Milch

4. **Zwiebel und Knoblauch**: **Fein gehackt** sind Zwiebeln für mich ein Muss. Kurz in Öl oder Butter **angeschwitzt**, schmecken sie etwas milder und machen deine Buletten feiner im Geschmack. Eine **ausgepresste Knoblauchzehe** verleiht deiner Fleischmasse zusätzlich Aroma.
5. **Kräuter**: Fein gehackte **Petersilie oder Liebstöckel** verpassen deinem Fleischkloß Frische und Leichtigkeit. **Mein Tipp für dich**: Damit sich die ätherischen Öle voll entfalten können, schwitz du die gehackte Petersilie kurz mit den glasigen Zwiebeln an. **Getrockneter Majoran** harmoniert übrigens auch sehr gut.



Petersilie kurz anschwitzen

6. **Gewürze**: Klar, Salz und Pfeffer sind nie verkehrt, aber was macht Frikadellen sonst so richtig lecker?

Frikadellen selber machen – so werden deine Buletten knusprig und saftig!

Ein Klecks Senf gibt eine angenehm milde Schärfe. Und mein Geheimnis für noch mehr Herzhaftigkeit: Eine Prise **Muskatnuss**. Probier's doch mal aus!

7. **Bratfett**: Ganz wichtig für knusprige, goldbraune Frikadellen – das richtige Bratfett und davon ausreichend. Ich verwende **Butterschmalz (geklärte Butter)** und zwar aus zwei Gründen: Während es sich sehr **hoch erhitzen** (< 205 °C) lässt, hat es trotzdem den **fein-nussigen Geschmack** von Butter. Also perfekt, um deine Buletten **goldbraun** zu braten.

Frikadellen selber machen – das Grundrezept

Zutaten bereit? Messer, Schneidebrett und Schüssel ebenfalls? Jetzt fehlt nur noch die **richtige Pfanne**:

- 1 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und in einer Pfanne glasig anschwitzen. Petersilie fein hacken und kurz mit dünsten. Herausnehmen und beiseitestellen.



- 2 -

Brötchen oder Weißbrot fein würfeln und in warmer Milch einweichen. Nach 10 Minuten Einweichzeit Masse auspressen, sofern noch Flüssigkeit vorhanden ist.



- 3 -

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einer homogenen Masse verkneten. Im Kühlschrank ca. 15 Minuten ziehen lassen.



- 4 -

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen golfballgroße Frikadellen formen. Damit alle Fleischbällchen etwa gleichgroß sind, nimmst du dir am besten eine Waage zur Hand.

Frikadellen selber machen – so werden deine Buletten knusprig und saftig!



- 5 -

Reichlich Butterschmalz in einer Gusseisenpfanne erhitzen. Buletten in die Pfanne geben und von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten.



- 6 -

Gusseisenpfanne vom Herd nehmen und Frikadellen mit der Resthitze weitere 3-5 Minuten zu Ende garen. Zwischenzeitlich wenden. Frikadellen auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.



Frikadellen-SOS – Tipps für Selbermacher

In Rezepten sieht alles immer so einfach aus. Und dann stehst du in der eigenen Küche und denkst dir: „Was zum &%\$! ist da falsch gelaufen?“. Ja, ich spreche aus Erfahrung. Aber nach ausführlichem Testen kann ich dir zu den häufigsten Frikadellen-Pannen ein paar Tipps geben:

Woher weiß ich, dass meine Frikadellen ausreichend gewürzt sind?

Ich geb's zu: Das Würzen ist eine echte Gratwanderung – insbesondere bei rohen Massen. Zu wenig, und deine Buletten sind zu fad. Zu viel, und der überwürzte Fleischkloß bleibt am Tellerrand liegen. Am besten mischst du Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Co. erstmal sparsam unter die Fleischmasse. Wenn dein Hackfleisch und deine Eier sehr frisch sind, kannst du natürlich auch die rohe Masse probieren. Ansonsten gilt bei Unsicherheit in der Küche immer ein Kredo: Ein **Probekloß** muss her ... oder wohl eher eine **Probe-Frikadelle**.

Wieso fallen meine Frikadellen beim Braten auseinander?

Es kann unterschiedliche Gründe haben, warum deine Frikadellen beim Anbraten aufbrechen oder gar zerfallen:

- **Die Zutaten sind nicht fein genug gehackt:** Achte darauf, dass Zwiebeln und Co. wirklich fein gewürfelt zur Hackmasse dazukommen. Ansonsten lassen sich die einzelnen Komponenten nicht zu einer Masse verbinden.
- **Die Fleischmasse ist nicht gründlich verknetet:** Am

Frikadellen selber machen – so werden deine Buletten knusprig und saftig!

besten knetest du die Hackmasse einfach mit den Händen und mischst alle Zutaten gut durch. Je homogener der Fleischteig, desto besser lassen sich anschließend Frikadellen daraus formen.

- **Das Zutatenverhältnis stimmt nicht:** Ein Ei zu viel? Oder zu viel Flüssigkeit im Teig durch das eingeweichte Brötchen? Ist die Fleischmasse zu feucht, brechen die Frikadellen leichter auseinander oder lassen sich sogar gar nicht erst in Form bringen. Misch einfach einen Esslöffel Semmelbrösel oder Haferflocken dazu. Sie saugen die Flüssigkeit geradezu auf und verleihen der Masse zusätzliche Bindung.

Warum sind meine Frikadellen so fest?

Bei der Konsistenz gehen die Geschmäcker auseinander.

- **Für lockere Buletten:** Hier sind **eingeweichte Brot- oder Brötchenwürfel** ein Must-have! Ein Klecks **Quark oder Frischkäse** machen dein Frikadellen extralocker.
- **Für mehr Biss:** Erhöhe den Anteil der mageren Hackfleischmasse. Statt eingeweichtem Brötchen/Brot kannst du Semmelbrösel verwenden oder im Verhältnis 1:1 mischen.

Außen schwarz, innen roh? Wieso verbrennen meine Frikadellen?

Alles eine Frage der richtigen **Temperatur und Pfanne!** Damit sie eine schöne knusprige Kruste kriegen, startest du bei mittleren bis hohen Temperaturen. Brate die Frikadellen auf jeder Seite etwa 2-3 Minuten an und dreh die Temperaturen anschließend herunter, um sie fertig zu garen. Der Vorteil von **Gusseisenpfannen** ist die lange Wärmespeicherung: Hier kannst du deine Buletten erst richtig kross anbraten und dann den Herd komplett ausschalten, um sie ziehen zu lassen. Fertig sind deine perfekt goldbraunen Frikadellen!

Beilagen zu Frikadellen

Eigentlich braucht eine saftige Bulette nichts weiter als ein bisschen **Senf** oder würzigen **Ketchup**. Aber erst eine leckere Beilage macht aus den Snackbällchen ein vollwertiges Hauptgericht. Du kannst zum Beispiel schnell

noch eine Portion **Ofen-Pommes** vorbereiten. Die knuspern so schön! Oder wie wär's mit cremigem **Püree**?

Vegetarische Frikadellen

Es muss nicht immer Fleisch sein. Auch **Veggie-Frikadellen** haben einiges auf dem Kasten: Ob auf Basis von **Kichererbsen, Tofu oder Kidneybohnen** – abgeschmeckt mit allerhand Gewürzen und frischen Kräutern, laufen sie zur Hochform auf. Probier selbst!

Internationale Frikadellen

Anderes Land, andere Traditionen! Das gilt besonders auch für Frikadellen und Fleischbällchen: Die einen werden in **Tomatensauce** oder mit **Preiselbeer-Kompott** serviert, die anderen sind **orientalisch gewürzt** und wieder andere **frittiert**. Finde deinen Buletten-Liebling.