

## Klassische Frikadellen mit selbstgemachtem Senf

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Senf

85 g brauner Zucker  
50 g Senfpulver  
120 ml Apfelessig  
30 ml Honig  
2 Eigelb

#### Für die Frikadellen

500 g gemischtes Hackfleisch  
1 große Zwiebel  
1 altes Brötchen  
1 Ei  
1 Esslöffel Senf  
2 Esslöffel Butterschmalz  
Salz, Pfeffer

Wenn ich es früher in der Küche brutzeln gehört habe, bin ich sofort losgerannt. Mit großen Augen schaute ich meine Mutter an – sie musste schon lachen und gab mir ein kleines Frikadellchen mit einem Klacks selbstgemachtem Senf zum Probieren. Ich war das glücklichste Kind der Welt. Mamas Frikadellen sind einfach die besten, ganz simpel, aber unfassbar lecker.

- 1 -

Für den Senf braunen Zucker und Senfpulver mischen. Honig, Essig und Eigelbe dazugeben und verrühren.

- 2 -

Topf mit Wasser erhitzen und die Senfmasse über dem heißen Wasserbad so lange rühren, bis die Masse andickt. Der Senf sollte eine Temperatur von 80 °C haben.

- 3 -

Senf in ein Glas abfüllen, luftdicht verschließen und auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Frikadellen Brötchen in einer Schüssel mit Wasser einweichen.

- 5 -

Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Ei und Senf hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brötchen gut ausdrücken und mit der Hackfleischmasse vermengen. Aus der Masse kleine Frikadellen formen.

- 6 -

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Frikadellen mit Senf anrichten und servieren.