

Mini-Frikadellen aus Schweinemett



Zutaten für vier Stück:

150 g Schweinemett
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL gefriergetrockneter
Salbei
1 TL gefriergetrockneter
Majoran
1/2 EL neutrales Öl

1. Schweinemett mit den Gewürzen verkneten und vier kleine Frikadellen formen.
2. Auf milder Hitze in wenig neutralem Öl in einer beschichteten Pfanne braten.

Hinweise:

In "richtige" Frikadellen werden in Milch eingeweichte Brötchen oder Toastbrot eingearbeitet, eventuell auch mit Ei vermischt.

Ein sehr preiswertes und schnelles Gericht.

Bei den Gewürzen kann man noch Senf, Muskat, Tabasco etc. probieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, zum Bier, warme Häppchen, kleine Gerichte, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023