

Frikadellen, Fleischkühle, Hamburger, Fleischpflanzerl & Co. „Stoneware Plus Kollektion“

Zutaten:

1 kleine Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
4 EL Semmelbrösel
600 g Rindergehacktes
1 Ei
1 TL Salz
½ TL Pfeffer aus der Mühle
½ TL Paprikapulver (rosenscharf)
2 TL Senf oder Tomatenmark
2-3 Spritzer Worcestersauce



Tipp:

Zusätzlich mit 2 EL frischen oder tiefgekühlten Kräutern würzen, oder mit 1-2 TL getrockneten Kräutern wie z.B. Thymian, Oregano, Petersilie oder Käsewürfel in die Mitte der Fleischmasse geben.

Zubereitung:

Backofen mit dem großen Ofenzauberer plus (unterstes Drittel/Rost) auf 260°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken. Alle Zutaten mit dem Mixen & Zerkleinern zu einer geschmeidigen Masse vermengen.

6 Bratlinge formen und auf den vorgeheizten großen Ofenzauberer plus setzen.

Temperatur sofort auf 240°C reduzieren und in 15 min. fertig backen (Sichtkontakt). Die letzten 3-5 Minuten kann der Grill zugeschaltet werden.

Alternativ können die Frikadellen natürlich auch auf der alten Stoneware Kollektion ohne die Plus-Funktion gebraten werden. Dazu die Frikadellen mit der Form bei 230°C in den Ofen schieben und in ca. 20 Minuten fertigbacken!

Verwendete Produkte: großer Ofenzauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN