

Falsche Frikadellen

Eine würzige Frikadelle, die mit viel Geschmack aber ohne Fleisch daherkommt. Basis sind Altbrot und gebratene Pilze, die viel Geschmack mitbringen. Dazu klassische Wurst-Gewürze wie Knoblauch, Senf und frischer Majoran – fertig ist die vegetarische Bulette, der es an nichts fehlt! Auch Veit Knödelbrot eignet sich für dieses Rezept.



Zubereitungszeit: 35 min

Zutaten für 4 Personen (=8 Frikadellen):

- 300 g braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 6 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- 300 g helles Altbrot z.B. Veit Steinofenlaib, Italienisches Landbrot oder Veit Knödelbrot
- 1/2 Bund frischer Majoran (ersatzweise 1 TL Majoran gerebelt)
- 2-3 TL scharfer Senf
- 3 Eier
- 1 EL Butter

Zubereitung:

1. Pilze putzen und fein würfeln, Zwiebeln pellen und ebenfalls fein würfeln.
2. 3 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Pilze darin hellbraun braten.
3. Knoblauch pellen, reiben und unterrühren. Mit Salz würzen und in eine Schüssel geben.
4. Die Backwaren fein würfeln. Majoran fein hacken.

5. Alles mit Senf und den Eiern zu den Pilzen geben und gründlich verkneten. Die Masse eventuell nochmal mit Salz abschmecken, dann mit befeuchteten Händen 8 Frikadellen formen.
6. 3 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Frikadellen hineingeben und goldbraun braten. Dann erst wenden und auch auf der zweiten Seite goldbraun braten.
7. Butter zugeben, durchschwenken und nochmal 2 min braten, dabei zweimal wenden

Tipp: Dazu passt Kartoffelsalat.

Wir wünschen einen guten Appetit!