

FLEISCH-BÄLLCHEN

SCHWIERIGKEIT ●●●●● mittel

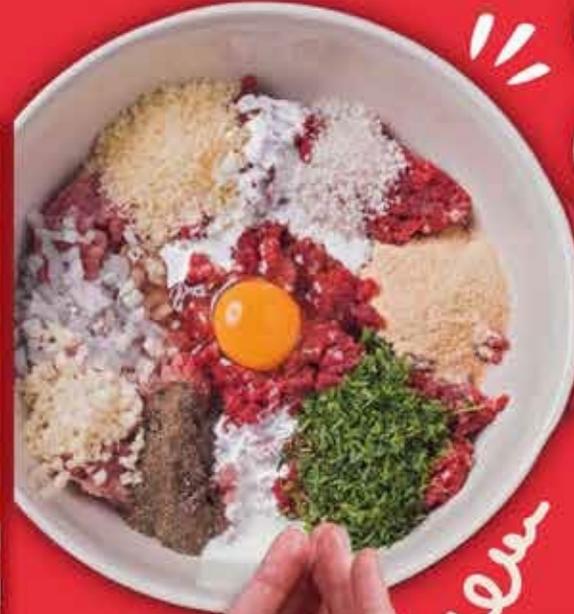
HILFE ERFORDERLICH 🛠️ ja

PORTIONEN 🍴🍴🍴🍴

ZUTATEN

- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1/2 weiße Zwiebel, gehackt
- 1/2 Esslöffel Frischmilch
- 1 Ei
- 3/4 Esslöffel Paniermehl
- 1/2 Esslöffel Parmesan
- 1/2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
- 300 g Schweinehack (vorzugsweise von Schulter oder Hüfte)
- 500 g Rinderhack
- Salz und Pfeffer nach Belieben

169



ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.
 - 2 Aus dem Fleischteig Bällchen in der gewünschten Größe formen.
 - 3 Die Fleischbällchen können mit etwas Öl in der Pfanne gebraten oder im Ofen gebacken werden. Dazu passen vielfältige Beilagen!
- (Zum Garen im Backofen, die Fleischbällchen auf Backpapier auf ein Backblech legen und 30 Minuten lang bei 160°C backen.)