



Bouletten nach Priebe's Art

Geschichte

Das Rezept unten wurde mit Kommentaren nach USA zu Olli gefaxt

Zutaten

450 g Rinderhack, 150 g Schweinehack, 1 ganzes Ei, 2 Zwiebeln, 1 Brötchen, Salz, Pfeffer, etwas edelsüßes Paprika und Majoran, Paniermehl

Zubereitung

1. Brötchen einweichen
2. Fleischteig mit Zwiebeln, Ei und Brötchen kneten
3. Mit Senf, Pfeffer & Salz, Paprika und Majoran abschmecken
4. Bouletten formen
5. In Paniermehl wälzen
6. In reichlich heißen Öl braten, wenden und mit Löffel voll Öl begießen

Foto

