Ofen-Frikadellen

Fotos Corinna Schönenberg

Rezept von Chefkoch.de und von Corinna Schönenberg in Teilen abgewandelt bzw. auf CC umgeschrieben

Zutaten:
2 kg Hackfleisch
2 Becher Schmand
2 Becher Creme Fraiche
4 Zwiebeln zerkleinert und etwas angedünstet
4 Eier
20 EL Paniermehl (vorher im Multi oder Trommelraffel aus alten Brötchen hergestellt)
Salz
Pfeffer
2-3 EL Senf
Ganz nach Gusto: Paprika, Curry, ein Päckchen TK-8-Kräuter….

Zubereitung:
Alles in Kessel der CC geben und mit K-Haken zu einem homogenen Teig rühren lassen. Bällchen formen.

Wenn es beim Formen noch zu nass ist kann man noch etwas Paniermahl zufügen.

Pro Blech (mit Backpapier ausgelegt) ergibt es ca.30-32 Hackbällchen.

Jedes Blech ca.30 min bei 200 Grad Umluft backen. Bei mir wurden es insgesamt 87 Bällchen.

Werden sehr saftig! Kein stundenlanges Herumbrutzeln! Toll für Buffets und Parties!