

PORTIONEN

24

ZEIT GESAMT

15 min

LEVEL

easy

Rezept

FALSCHER FLEISCHBÄLLCHEN

Die Frage wird ja sehr häufig gestellt, wie man die üblichen Semmelbrösel in einer Frikadelle (oder nennst Du es Bulette? Fleischpflanzerl? Bremsklotz?) bei dem Verzicht auf Getreide ersetzen kann. **Hier findest Du eines der Rezepte**, die Du zum Beispiel dafür nutzen kannst. Aber manchmal muss man sich ja auch gar nicht so große Gedanken machen und kann auf naheliegende Dinge zurück greifen, die ohne großen Aufwand machbar sind.

In diesem Fall gehst Du zum Metzger Deines Vertrauens und fragst nach groben Bratwürsten (ich habe Thüringer verwendet) und schon bist Du fertig. So einfach kann das Leben sein. Du bist neugierig geworden? Na, dann probiere es doch einfach mal aus.

Im Hause Wong gab es die falschen Frikadellen, um damit den leckeren Ofenkäse zu dippen. Fazit: Megalecker!



ZUTATEN

- 4 grobe (Thüringer) Bratwürste
- Butterschmalz

Als Beilage:

- 1-2 Ofenkäse
- 3 mittlere **Tomaten**
- 5-6 Blätter Basilikum
- Essig, Öl, Salz

Warum kompliziert, wenn es auch einfach geht?



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Bratwurstbrät aus dem Darm heraus drücken und zu kleinen Portionen teilen (ca. 5-6 pro Bratwurst). Mit feuchten Händen das Brät zu kugelähnlichen Frikadellen in den Händen rollen.

SCHRITT 2

Brätkügelchen in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

SCHRITT 3

Ofenkäse nach Anleitung zubereiten, parallel den Tomatensalat anrichten. Alles zusammen servieren und genießen.