

HACKFLEISCH- KROKETTEN

paniert

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Büschel Petersilie
- 150 g geriebener Sbrinz
- 1 Ei
- **Fleischgewürz**
- 100 g Paniermehl
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 3 El Bratbutter



-
- Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken und zum Hackfleisch geben. Käse und Ei beifügen, würzen und gut kneten.
 - Aus der Hackfleischmasse Kroketten formen und kühlstellen.
 - Paniermehl, Mehl und das verklopfte Ei in je einen tiefen Teller geben. Die Fleischkroketten zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Die Panade gut andrücken.
 - Kroketten in der heissen Bratbutter rundum etwa 10 Minuten braten, Hitze etwas reduzieren.

Dazu passen

Safranrisotto mit Tomatensauce oder ein gemischter Salat

Hinweis

Machen Sie die Kroketten etwas kleiner und servieren Sie diese mit einem Dipp zum Aperó.

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.