

Dänische Frikadeller

Zutaten für 2 Personen

- 1 EL Butter
- 1 Stk. Chillischote, rot und gehackt
- 2 Stk. Eier
- 2 Stk. Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Prise Meersalz
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Pfeffer, schwarz
- 250 g Gehacktes, gemischt
- 50 g Semmelbrösel
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 100 ml Vollmilch
- 25 g Weizenmehl
- 1 Stk. Rote Zwiebel, groß, fein gehackt

Zutaten für Joghurt-Dip:

- 1 EL Dill, gehackt
- 200 g Joghurt, griechisch
- 1 Prise Meersalz
- 1 EL Minze, gehackt
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Zitronensaft

Dänische Frikadeller

Zubereitung

Zuerst alle Zutaten laut Zutatenliste vorbereiten.

Nun Hack mit Zwiebel, Knoblauch, den Gewürzen, den Eiern, den Semmelbröseln und dem Mehl in einer Schüssel vermengen, danach die Milch zuschütten und ca. 1 EL Salz und eine Prise Pfeffer unterrühren.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mit leicht feuchten Händen nun aus der Masse die Frikadeller formen und in der Pfanne das Öl unterdessen erhitzen.

Die Frikadeller im ÖL rundherum knusprig anbraten.

Danach in eine Auflaufform geben und im Backofen 10 Minuten garen.

Unterdessen aus den Zutaten für den Dip den Joghurt-Dip in einer zweiten Schüssel zubereiten und mit Salz abschmecken.



Dazu schmeckt ein dänisches Bier!