

Faschierte Bällchen



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Schwarzer Pfeffer	1 TL (Teelöffel)
Salz	1 TL (Teelöffel)
Speiseöl / Öl	2 EL (Esslöffel)
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	½ TL (Teelöffel)
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	600 g

Zubereitung:

Faschiertes mit Salz, Pfeffer, und Paprikagewürz würzen und durchmischen. Die Zwiebel schälen, klein schneiden und zum Fleisch geben.

Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin von allen Seiten anbraten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-363-Faschierte-Baellchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at