



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Frikadelle im Baguette

ZUTATEN

500 g gehacktes Rind und Schwein
4 Eier
1 EL Senf
1 Zwiebel
Weißbrot
Milch zum Einweichen
frischer Majoran und Petersilie
Salz, Pfeffer
Baguette

Zwiebelsenf
Salat

ZUBEREITUNG

Das gehackte Fleisch mit den Eiern, abgeschwitzten Zwiebeln und den Kräutern gut durchkneten und das in Milch eingeweichte Brot drunter mischen. Das Baguette in dünne Scheiben schneiden, die Masse dazwischen streichen und in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Das Ganze für 10 Minuten bei 160°C in den Ofen schieben.

Mit ein bisschen Zwiebelsenf und Salat garnieren.