Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Würzige Fleischbällchen

Hauptspeise Fingerfood Fleischgerichte Fußball Party Gartenparty Kinder

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Semmel in kaltem Wasser einweichen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln vom Stiel zupfen und die Hälfte fein hacken. Semmel gut ausdrücken und zusammen mit Faschiertem, Ei, Zwiebel, gehackten Rosmarin, etwas Salz und Cayennepfeffer in eine Schüssel geben und verkneten. Mit angefeuchteten Händen 8 Bällchen formen.
Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Bällchen darin unter Wenden ca. 8 Minuten braten.
In der letzten Minute übrige Rosmarinnadeln und Tomatenmark zufügen und kurz mit braten.

Zutaten

- 1 Semmel vom Vortag
- 1 Zweig Rosmarin
- 500 g Schweinsfaschiertes
- 1 Ei
- 4 Jungzwiebel fein gehackt
- Salz
- Cayennepfeffer
- 20 g Butterschmalz
- 3 EL Tomatenmark