

Bacon-Frikadellen

Zutaten für 8 Frikadellen

- 1 Laugenbrötchen vom Vortag (ca. 100g)
- 2 Schalotten
- 10g Butter
- 150ml Milch
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- 1 TL Koriander
- Salz, Pfeffer
- 8-16 Streifen Bacon (zum 1- oder 2-mal umwickeln)
- Öl zum Braten

Zubereitung

Das Laugenbrötchen in Würfel schneiden und in einen tiefen Teller geben. Schalotten fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Mit der Milch übergießen und kurz aufkochen lassen. Die Schalottenmilch über die Brotwürfel geben und für 10 Minuten einweichen lassen.

Das Hackfleisch mit Eiern, Schalottenmilch und Koriander verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Für 20 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Aus der Masse 8 Frikadellen formen. Mit Bacon umwickeln – ich habe einen Streifen um eine Frikadelle gewickelt, es geht auch kreuzweise mit zwei Streifen.

Den Ofen auf 160° vorheizen. Die Frikadellen von jeder Seite für 2 Minuten in Öl anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf der zweiten Schiene von unten für 20 Minuten im Ofen garen lassen.