Wildfleischbällchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Saison: Herbst



Zutaten

200 G	Rehschulter faschiert
4 EL	gehackte Koriander und Petersilie
1 TL	Wildkräuter
1 L	Sonnenblumenöl zum Ausbacken
1 PRISE	Pfeffer und Salz
0,5 TL	Zitronenschale (Bio)
1	Ei
200 G	Brösel

Zubereitung

1. Faschierte Rehschulter und gehacktes Gemüse vermengen.
2. Gewürze und Wildkräuter fein hacken,
   Zitrone abreiben, mit Salz und Pfeffer unter die Masse rühren.
3. Panade vorbereiten: Ei und Brösel in Gefäße geben.
4. Die Farce (Fleischmasse) zu kleinen Bällchen formen.
5. Mit der Panade panieren und bei 140 °C heißem Öl 3 bis 4 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN