



Duitse frikadellen

Sappige platte gehaktkoeken van gemengd gehakt met ui, mosterd en kruiden, goudbruin gebakken. Lekker warm of koud met brood en mosterd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 600 g gemengd gehakt
- 1 oud broodje of 1 sneetje wit brood
- 1 ui
- 1 ei
- 1 el mosterd
- 1 tl paprikapoeder
- 1 el fijngehakte peterselie
- zout en peper
- 2 el zonnebloemolie

Bereidingswijze

1. Week het broodje in wat lauw water en knijp het goed uit. Snipper de ui fijn.
2. Meng het gehakt met het uitgeknepen brood, ui, ei, mosterd, paprikapoeder en peterselie. Kruid stevig met zout en peper en kneed tot een samenhangende massa.
3. Vorm met natte handen 8 platte koeken van ongeveer 2 cm dik.
4. Verhit de olie in een koekenpan en bak de frikadellen op middelhoog vuur ongeveer 8 minuten per kant goudbruin en gaar.
5. Serveer warm met mosterd, of laat afkoelen voor op brood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)