

Rezept für Hechtfrikadellen

Zutaten:

(Mengen je nach verfügbarem Hecht-Filet anpassen)

- 5 kg Hecht-Filet
- 250 g Haferflocken
- 9 normale Brötchen
- 12 Eier
- 10 flache Esslöffel Senf
- Salz
- Pfeffer (am besten aus der Mühle)
- 650 g Zwiebeln
- 2,5 Hände Paniermehl
- 1,5 Bunde Schnittlauch

Zubereitung:

- o.g. Zutaten gut durchmischen und zu Frikadellen formen
- Frikadellen in der Pfanne anbraten
- anschließend 15 min. bei 180°C – 200°C im Backofen garen lassen
- fertig sind rd. 45 leckere Hechtfrikadellen mit ca. 150 g/Stck
- die fertigen Hechtfrikadellen lassen sich auch problemlos einfrieren und können so je nach Bedarf wieder aufgetaut und nach kurzem erwärmen serviert werden

Wir wünschen Euch guten Appetit 😊