



Fischfrikadellen

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Kilo Fischfilet
- 2 Eier
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- Weck Mehl
- 1 Bund Dill
- etwas Thymian
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- Saft einer Zitrone

Zubereitung:

1. Das Fischfilet durch einen Fleischwolf drehen. Das Ganze in eine Schüssel geben.
2. Zusammen mit den Eiern gibt man unter ständigem Kneten solange Weck Mehl hinzu, bis eine zähe Masse entsteht. Salz, Pfeffer, Dill, Thymian, zerdrückter Knoblauch und gewürfelte Zwiebeln hinzugeben.
3. Gut durchkneten, zu Frikadellen formen und abwechselnd in Mehl, Ei und Weck Mehl wenden.
4. Bei mittlerer Hitze goldbraun werden lassen.

Beilage: Salzkartoffeln und Pfannengemüse