



Fisch Rezepte

Brachsen-Frikadellen

(Zutaten für 20 Frikadellen à 120 g)

2 kg Brachsenfilets

200 g Hackfleisch oder 2 rohe Bratwürste

4 Eier

4 Brötchen (vom Vortag)

2 große Zwiebeln

1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian

30 g Salz, etwas Pfeffer

Fischgewürz (oder Kräutermischung), Knoblauchgranulat (je nach Geschmack)

1 EL Cornflakes

Butterschmalz

Zubereitung

1. *Die küchenfertigen Brachsenfilets gründlich unter fließendem Wasser abspülen.*
2. *Nun die Filets in kleinere Stücke schneiden und 2 x durch einen Fleischwolf drehen.*
3. *Die Gräten sollten nun ausreichend zerkleinert sein.*
4. *Die Brötchen für ca. 10 Minuten einweichen und danach ausdrücken.*
5. *Nun die Zwiebel und die Gewürze mit einem Wiegemesser klein hacken.*
6. *Die Brachsenmasse mit den Brötchen, dem Hackfleisch bzw. den ausgedrückten Bratwürsten, den zerkleinerten Gewürzen, den Zwiebeln, dem Knoblauchgranulat und den Eiern gründlich vermischen.*
7. *Die fertige Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.*
8. *Nun Frikadellen formen und in den vorher zerkleinerten Cornflakes wenden.*
9. *Die Frikadellen in einer Pfanne mit dem Butterschmalz goldgelb backen.*
10. *Als Beilagen empfehlen wir Salzkartoffeln und einen grünen Salat.*

Hinweis: *Brachsen sind Süßwasserfische, welche regional auch Brassens, Bresen, Pliete oder Blei genannt werden.*