



Schwedische Hackbällchen

Zutaten

500 g Hackfleisch, gemischt	1 TL Petersilie, frisch oder TK
1 große Zwiebel	Salz
1 Ei(er)	Pfeffer, weißer
etwas Paniermehl	Butter
etwas Muskat	

Zubereitung

Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Ei, Paniermehl und Petersilie vermischen. Würzen Sie mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat die Masse und kneten diese durch. Die Hände etwas befeuchten und kleine Klöße (2 bis 3 cm Durchmesser) formen. In einer Pfanne in etwas Butter bei mittlerer Hitze von allen Seiten braun braten und danach aus der Pfanne nehmen.

Eine Champignon-Rahmsauce eignet sich hervorragend dazu.