



## Internationale Küche

# Fischfrikadelle vom Grill

### Zutaten

750 g Weißfisch (Dorsch oder Kabeljau)	3 Eier
5 große Scheiben Weißbrot	2 Esslöffel frisch gehackter Dill
1 Tomate	Salz und Pfeffer
1 Zwiebel	frisch geriebene Muskatnuss
1 Knoblauchzehe	etwas Öl
	Zitronenscheiben zum Garnieren

### Zubereitung

Fisch garen und mit einer Gabel in kleine Stücke zerpfücken. In eine Schüssel geben.

Brot grob würfeln und in heißem Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken.

Tomate einritzen (kreuzweise), mit heißem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

Mit Brot, Tomatenstückchen und Fisch vermischen.

Eier verquirlen und Dill hinzugeben. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Alles gut miteinander nun vermengen.

Mithilfe von nassen Händen nun aus der Masse Frikadellen formen. Diese mit etwas Öl bestreichen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten etwa 3 Minuten grillen. Mit Zitronenscheiben garnieren und genießen.