

# Hirschfrikadellen



6 Personen

## ZUTATEN

---

- 150g fettiges Rinderhackfleisch (aus dem Rippenbogen)
- 500g Hirschhackfleisch aus der Keule
- 2 Zwiebeln
- 1 El Majoran
- 2 El Taunuskamm Wildgewürz
- 1 alte Semmel
- 200ml Sahne
- 2 Eier
- 1 El Senf
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

---

- die Zwiebeln fein würfeln. Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne 3-4 Minuten glasig andünsten und das Wildgewürz hinzugeben und leicht mitrösten. Zwiebelwürfel abkühlen lassen
- das Brötchen in Würfel schneiden und in der Sahne einweichen
- in einer Schüssel das Wild- und Rinderhackfleisch mit den Zwiebeln, Eiern, Senf, der eingeweichten Semmel und den Kräutern & Gewürzen gut verkneten, bis die Masse Bindung bekommt und mit Salz abschmecken.
- aus der Masse gleichgroße Fleischküchle (Frikadellen) formen und in etwas Öl oder Butter(schmalz) in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten langsam goldbraun braten.

