

Rezepte aus dem Hessenpark

Frikadellen



Das Rezept stammt aus einem als Tagebuch betitelten Schulheft von Emma Hönge aus Bermbach. Unsere historische Hausfrau Iris von Stephanitz fand es im Nachlass ihrer Nachbarin Helma. Insgesamt 32 Rezepte wurden dort zu Papier gebracht, jeweils mit Auflistung der Zutaten, einer Rezeptbeschreibung und Angabe der Kosten. Grundrezepte für Mehlpannkuchen, heiße Schokolade, Nudeln, gekochte Kirschen, Grünkernsuppe und Sauerkraut finden sich darin. Für den November hat Iris ein Fleischgericht ausgewählt. Die Frikadellen dürften damals zusammen mit Kartoffelsalat ein feines Sonntagsgericht gewesen sein.

Zutaten:

125 Gramm gehacktes Schweinefleisch

125 Gramm Ochsenfleisch

1 trockenes Brötchen

1 Ei

1 kleine Zwiebel

1 Teelöffel Salz

1 Messerspitze Pfeffer

Muskatnuss

1 Esslöffel Fett

Anleitung:

1. Die Brötchenkruste auf einer Küchenreibe abreiben und zur Seite stellen.

2. Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen und danach fest ausdrücken.

3. Die Zwiebel pellen und sehr fein hacken.

4. Das Hackfleisch, das Brötchen, das Ei, die Zwiebel und die Gewürze in einer Schüssel gut miteinander vermischen.

5. Daraus einige große, längliche Klöße formen, im Weckmehl der Brötchen wenden und in heißem Fett in der Pfanne bei mäßigem Feuer 20 Minuten rundum anbraten.

6. Als Beilage eignet sich Kartoffelsalat.