



Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für:

.....

Verfasst von: Martina Höfelmaier

.....

Zutaten

.....

500 G Lammfaschiertes

.....

1 rote Zwiebel

.....

2 Knoblauchzehen

.....

1 altbackene Semmel

.....

CA. 100 ML Milch

.....

1 Ei

.....

Salz

.....

frisch gemahlener Pfeffer

.....
Kreuzkümmel

.....
Piment

.....
Petersilie
.....

Zubereitung

1. Semmel klein würfelig schneiden und mit warmer Milch übergießen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfelig schneiden.
3. Das Faschierte mit Zwiebel, Knoblauch, dem eingeweichten und ausgedrückten Brot, Ei und den Gewürzen vermengen.

Ist die Masse zu weich, eventuell noch Semmelbrösel zugeben.

4. Aus der Masse kleine Kugeln von ca. 2-3 cm Durchmesser formen und kaltstellen.

Tipp

Die Lammfleischbällchen können für das Raclette auf kleinen Spießchen gebraten werden.

Dazu passt Dinkelreissalat mit Roter Beete und Walnüssen.