

# Hühnerfrikadellen

Frikadellen müssen nicht unbedingt aus Schweine- oder Rindfleisch gemacht werden. Das Rezept für Hühnerfrikadellen ist eine echte Alternative und kinderleicht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

1 Stk. Hühnerbrustfilet
1 Stk. <a href="#">Zwiebel</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
Nach Belieben Öl (zum Anbraten)

## Zubereitung

1. Für die Hühnerfrikadellen die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Hähnchenbrustfilet zusammen mit den Zwiebelstücken, Salz und Pfeffer in einem Mixer zerkleinern.
2. Mit feuchten Händen aus der Fleischmasse kleine Frikadellen formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten kräftig braten. Herausnehmen und bis zum Servieren warmhalten.

## Tipp

Die Hühnerfrikadellen mit frisch gehackten Kräutern nach Wahl (z.B. Petersilie oder Basilikum) verfeinern.