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.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
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.