Fleischbällchen

Kategorien: Fleischgerichte, Snacks
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

600 g gemischtes Faschiertes
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
Thymian
Majoran
1 Ei
gemahlener Kümmel
etwas geriebener Muskat und
Petersilie kleingeschnitten nach Geschmack

Zubereitung

Man knetet mit angefeuchteten Händen alle Zutaten.
Kleine Knöderln formen.
Ins kochende Salzwasser (1 L ungefähr) geben.
Schaum abschöpfen und ca 10 Minuten köcheln.
Tip: Fleischbällchen passen hervorragend zu Paradeissoße, oder Kohlrabi (für beides siehe meine Rezepte!!)