



## Fischfrikadellen nach Omas Art von Ursina Zwicky Schmid

Mengen für 10 Personen

Die Brötchen vom Vortag in kaltem Wasser einweichen. Die Schalotten in sehr kleine Würfel schneiden. Glatte Petersilie fein hacken. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten und die Petersilie untermischen. Abkühlen lassen. Das gut gekühlte Fischfilet zerdrücken oder in der Küchenmaschine pürieren. Die Brötchen gut ausdrücken, mit den Schalotten, der Petersilie und den Eiern dazugeben, mit den Gewürzen gut abschmecken und alles zu einem glatten Teig rühren. Mit nassen Händen Plätzchen formen und diese vor dem Braten nochmals gut kalt stellen. Wenn die Frikadellen zu nass sind, Mehl oder Paniermehl zugeben. In 4 - 6 Minuten im Öl goldbraun braten, dabei einmal wenden.

Quelle: [chefkoch.de](http://chefkoch.de)

1.25 kg Billigfisch	kann gut TK-Fischfilet sein auf MSC-Siegel achten
250 g Schalotte	
1.0 Bund Peterli	
2.5 EL Öl	
5.0 g Brötchen	natürlich 5 Stück. Altes Brot verwenden!
5.0 Stück Eier	
* 5 g Salz	
5.0 g Pfeffer	dazu noch Gewürze nach Belieben: Fischgewürzmischung, Dill, Paprika, Cayenne-Pfeffer, Koriander

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Dazu Stocki (Resten der Scout Marfaux, braucht nur Wasser)