

Fleisbällchen von Tschan .

Mengen für 10 Personen

2.0 Stück Zwiebeln	Zwiebel grob hacken.
800 g Hackfleisch	
100 g Peterli	Schneiden
2.0 Stück Eier	Die Zwiebeln, Hackfleisch, Peterlie und Ei in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus der Fleischmasse mit feuchten Händen Kugeln à ca. 50g formen.
4.0 EL Öl	Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleischkugeln bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten rundum anbraten.
100 g Bratensauce	Dazu Bratensauce
100 g Ketchup	oder dazu Ketchup