Kleine Hack-Haie

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

Zutaten (4 Personen)

» 1 Brötchen
» 1 Zwiebel(n)
» 750g Hackfleisch
» 1 Ei(er)
» 1 TL Senf
» Salz & Pfeffer
» 2-3 EL Öl
» 4 EL Mandelsplitter
» 100g Tortilla(s)
» Remoulade
» Ketchup

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel schälen und fein hacken. Hackfleisch, Zwiebel, ausgedrücktes Brötchen, Ei und Senf glatt verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen ca. 8 längliche Frikadellen in Hai-Form formen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hack-Haie darin von jeder Seite 6-7min braun braten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Mit dem Messer am Kopfende der Hai-Frikadellen jeweils ein Maul einschneiden. Je 10 Mandelsplitter als Zähne hineinstecken. Aus Chips je 2 Seitenflossen, die Schwanz- und Haiflosse in die Frikadellen drücken. Mit Remoulade kleine Tuffs als Augen aufspritzen. Jeweils etwas Ketchup in das Maul spritzen.

Nährwerte: 260kcal/E20g/F16g/KH6g pro Portion

angelegt am: 16.04.2004 Rezept-Nr: 1034

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke