

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

• Susannastr. 34 • 66450 Bexbach • Tel: 06826 – 46 61 • Fax: 06826 – 44 74



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Kaiserfrikadellen

Zutaten:

500g Hackfleisch gemischt
2 Eier, 2 Brötchen (in Wasser einweichen)
1 feingehackte Zwiebel, 1 feingehackte Knoblauchzehe
frische feingehackte Petersilie
GeWi Feines Frikadellengewürz (Art-Nr: 308)
GeWi Extra Nr.1 (Art-Nr: 359)

Für die Soße:

1 feingehackte Zwiebel, 1 Schnapsglas Weißwein, 1 Teelöffel Mehl,
1/8 l Fleischbrühe, 1/8 l Milch, 1/8 l Sahne, 1 Ecke Schmelzkäse,
Zitronensaft, GeWi Extra Nr.1 – verfeinert Fleisch und Soßen -

Zubereitung:

- Hackfleisch, Eier, Zwiebel, Knoblauch, die ausgedrückten Brötchen und Petersilie vermischen. Mit Frikadellengewürz und Salz würzen. Etwa 30 Min. ziehen lassen und abschmecken.
- 8 flache Frikadellen formen – in einer Pfanne mit heißem Fett von jeder Seite gar braten – Frikadellen heraus nehmen und warm stellen.
- Die Zwiebel in der Pfanne goldbraun dünsten, mit Wein ablöschen und verdampfen lassen. Mehl darüber streuen – kurz mitschwitzen. Mit Fleischbrühe aufgießen und aufkochen lassen.
- Milch, Sahne und Käse zugeben und 5 Minuten einkochen. Mit Zitronensaft, Salz und GeWi Extra Nr.1 abschmecken. Die Frikadellen in die Soße geben und mit Petersilie garnieren.

Tipp: Frische, in Scheiben geschnittene Champignons in die Soße geben.

Dazu empfehlen wir Bandnudeln und knackig frischen Salat angemacht mit GeWi Salatgewürzmischung (Art-Nr: 371).

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:

Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de