



Französische Bouletten

Zutaten für ca. 4 - 6 Personen:

1 Bund Thymian
50 g durchwachsener Speck
1 kleine Zwiebel
400 g gemischtes Hackfleisch
2 Eier (Kl. M)
50 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
30 g Butter
Öl zum Braten

Zubereitung:

Thymian abzupfen. Den Speck und die Zwiebel sehr fein würfeln.
Den Speck mit der Zwiebeln in der Butter glasig andünsten.
Hackfleisch, Thymian, Eier, Speck-/Zwiebelmischung und Semmelbrösel in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Alles zu einem glatten Teig verkneten.
Aus dem Teig mit feuchten Händen ca. 16 gleich große Frikadellen formen, auf einen geölten Teller legen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
Das Öl in eine Pfanne erhitzen und die Bällchen auf jeder Seite ca. 4 - 6 Minuten goldbraun braten.