

Rezept für Fischfrikadellen

- 500 g Fischfilet vom Brassen ! in Streifen geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 3 Scheiben Toastbrot (Abwechselnd durch den Fleischwolf drehen)

- 1 Hühner Ei
- Gewürzmischung für Backfisch zusätzlich 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Dillspitzen
- ½ Teelöffel Knoblauch Granulat, je nach Geschmack
- ½ Teelöffel Pfeffer

Alles vermengen und 1 Stunde das Gewürz wirken lassen !
Dann 1 Frikadelle formen und Vorbraten.
Gegebenenfalls abschmecken und nachwürzen.