

# FRIKELLE®

Frikadellen, Bouletten, Fleischpflanzerl oder Fleischklopse sind viele Bezeichnungen für ein und dieselbe Hackfleischzubereitung. Lediglich der Geschmack kann von Region zu Region etwas variieren. Damit die leckeren Bratlinge auch immer gut gelingen, bietet MOGUNTIA viele Präparate mit Würzung an. Unsere FRIKELLE® Würzmischungen gibt es mit Kräutern, mit Knoblauch, zum Teil auch ohne Ei, ohne Gluten und ohne Geschmacksverstärker. Eines aber haben alle gemeinsam: Sie sorgen für die perfekte Lockerung, Saftigkeit und einen ausgewogenen Geschmack.

**FRIKELLE® HACKFLEISCH-MIX CL | M4435 12**

Zugabe: 100 g/kg | 12,5 kg im Eimer

**FRIKELLE® KARTOFFEL-MIX CLA | M4411 15**

Zugabe: 100 g/kg | 2 kg im Beutel

## PRODUKT DES MONATS





# KÖTTBULLAR

## ZUTATEN:

- 1,5 kg Schwein/Rind Hackfleisch roh
- 150 g **FRIKELLE® Kartoffel-Mix CLA | M4411**
- 300 g Wasser kalt
- 1 l Wasser heiß
- 180 g **PERLET® M Rahmsauce, granuliert CL | M05254**
- 200 g Preiselbeerkompott

## HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die FRIKELLE® Würzmischung mit dem kalten Wasser verrühren, kurz quellen lassen und in das Hackfleisch gut einmengen. Den Backofen auf 180 °C Umluft aufheizen. Die Hackmasse zu Bällchen ausformen, auf ein geöltes Blech geben und im Backofen ca. 20 Minuten goldbraun ausbacken. Währenddessen die Rahmsauce in das heiße Wasser einrühren und unter stetigem Rühren kurz durchkochen. Die Hackbällchen zusammen mit der Rahmsauce und den Preiselbeeren anrichten.

**Beilagenempfehlung:** Salzkartoffeln oder Pommes Frites.



# FRIKADELLEN/HACKBRATEN

## ZUTATEN:

- 500 g RIII Rindfleisch, mager, entseht
- 500 g S IIII grob entseht
- 100 g **FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL | M4435**
- 200 g Trinkwasser

## HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Das Fleisch auf 3 mm wolfen. Die FRIKELLE® Würzmischung mit dem kalten Wasser vermischen und kurz quellen lassen. Mit dem gekühlten Hackfleisch gut vermengen und die fertige Masse wie gewohnt verarbeiten (zu Bällchen, Frikadellen oder Hackbraten ausformen).

Die Rohlinge im Backofen, Kombidämpfer oder in der Pfanne braten (Richtwert für die Kerntemperatur sind 72 °C).

Unser Tipp: Verfeinern Sie die Hackfleischmasse mit 50 g angeschwitzten Zwiebelwürfeln und mit 20 g frisch gehackter Petersilie und servieren Sie entweder Kartoffeln oder Kartoffelpüree dazu.

Mehr  
Informationen  
gibt es hier:

