Chilifrikadellen mit Senfbutter

Diese Chilifrikadellen haben einen kräftigen und würzigen Geschmack. Die Chilisauce verleiht den Frikadellen eine angenehme Schärfe, die jedoch nicht überwältigend ist. Der getrocknete Oregano und die fein gehackten Zwiebeln bringen zusätzliche Aromen und eine leichte Süße.
Die Senfbutter, die über die heißen Frikadellen gestrichen wird, fügt eine cremige Textur und einen pikanten Senfgeschmack hinzu, der das Gericht perfekt abrundet.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 2 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

900 g Rinderhack
4 Zwiebel(n)
180 g Paniermehl
1 EL Oregano gerebelt
1 Ei(er)
1 EL Milch
1 EL Apfelessig
1 EL Tomatenmark
2 EL Sojasauce
2 EL Chilisauce
100 g Gewürzbutter

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken. Das Ei verquirlen. Das Hackfleisch und die restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben und gründlich durchkneten. Im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen. Im der Zwischenzeit die Senfbutter (Gewürzbutter) vorbereiten.

Zubereitung

Die Fleischmischung in 20 gleich große Teile aufteilen und jede Portion in eine 2 cm dicke Frikadelle formen. Einen Grill vorbereiten und die Frikadellen bei starker Hitze ca. 4 Minuten knusprig braten. Mit der Senfbutter servieren.

© 2026 coquina.de