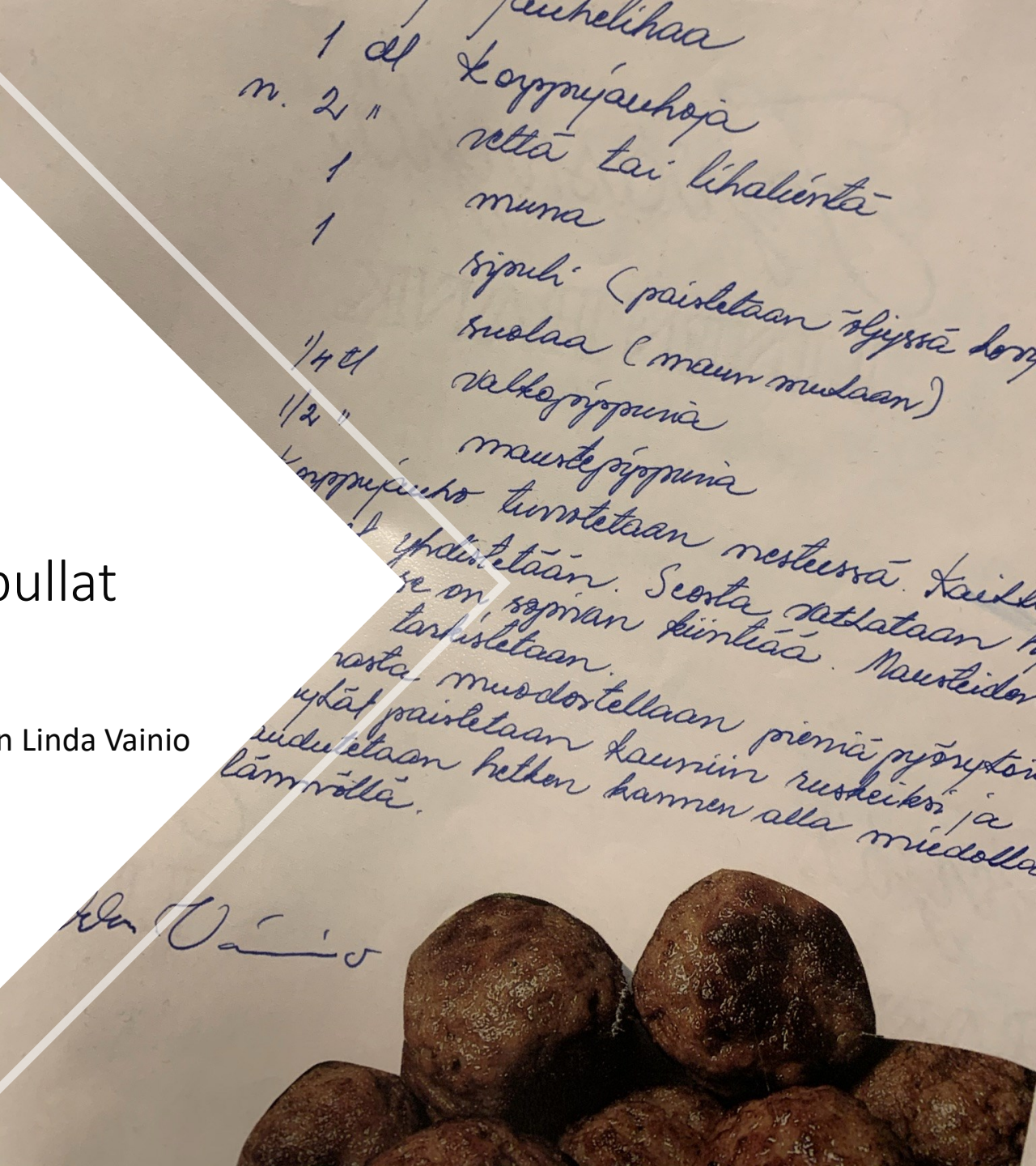




Lihapullat

Bildweiser von Linda Vainio





Mise en Place
für die
Lihapullat



Eine Zwiebel
klein hacken



1 EL Olivenöl in der
Pfanne erhitzen
und geschnittene
Zwiebel glasig
braten



Hackfleisch zusammen mit den
gebratenen Zwiebeln und einem Ei
in eine Schüssel geben



Salz, Pfeffer, Paniermehl und
Bouillon hinzufügen



Alles gut mit den Händen
vermischen und kneten,
damit eine einheitliche
Masse entsteht



Aus der gekneteten Masse kleine Bällchen formen



Rapsöl in die
Pfanne geben



Alle Seiten
gleichmässig
anbraten



Bei 180°C für
ca. 10 Minuten
in den Ofen
geben

Serviervorschlag:
mit Kartoffelstock,
Rahmsauce und
Preiselbeerkompott

En Guete!

