

## Lihapullat (ca. 16 Stück)

Menge 1 Person	Menge 4 Personen	Zutaten	Zubereitung
½	1-2 EL	Öl	erhitzen
¼	1	Zwiebel	Fein schneiden, zugeben, unter Rühren dünsten Auskühlen lassen, in Schüssel geben
100g ¼ ¼ dl ½ dl	500g 1 1 dl 2 dl	Gehacktes Rindfleisch Ei Paniermehl Wasser oder Brühe	beifügen
Wenig Wenig Wenig	½ KL ½ KL ½ KL	Salz Weisser Pfeffer Piment	würzen, mit den Händen gut kneten, bis die Masse zusammenhält 16 Bällchen formen
			Ofen auf 180°C vorheizen
½	1-2 EL	Öl	erhitzen Hackbällchen auf hoher Stufe goldbraun anbraten Bratzeit: 5-10 Minuten
			Hackbällchen im Ofen bei 180°C für 10 Minuten backen

### Tipp

- Anstelle von Paniermehl Haferflocken nehmen
- Paniermehl am Anfang kurz in der Brühe aufweichen lassen
- Mit Kartoffelstock, Rahmsauce und Preiselbeerkompott servieren