

Lammbällchen

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:



Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

500 G	Lammfaschiertes
1	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	altbackene Semmel
CA. 100 ML	Milch
1	Ei
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
	Kreuzkümmel
	Piment
	Petersilie

Zubereitung

1. Semmel klein würfelig schneiden und mit warmer Milch übergießen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfelig schneiden.
3. Das Faschierte mit Zwiebel, Knoblauch, dem eingeweichten und ausgedrückten Brot, Ei und den Gewürzen vermengen.

Ist die Masse zu weich, eventuell noch Semmelbrösel zugeben.

4. Aus der Masse kleine Kugeln von ca. 2-3 cm Durchmesser formen und kaltstellen.

Rezept für Raclette

Tipp

Die Lammfleischbällchen können für das Raclette auf kleinen Spießchen gebraten werden.

Dazu passt Dinkelreissalat mit Roter Beete und Walnüssen.