Frikadellen mit Auberginen



Alles würzig und kross gebraten

Ein einfaches Gericht, für das beide Zutaten in Pfannen in viel Öl gebraten werden. Die Frikadellen in Rapsöl, die Auberginen in Olivenöl.

Ich habe auch das erste Mal die Auberginen vor der weiteren Zubereitung geschält. Es ist richtig, dass die Schale beim Garen oder Braten meistens nicht sehr gut durchgart und man dann beim Essen auf den Schalen herumkaut. Ich habe diesen Tipp aus einer Kochsendung.

Für die Frikadellen:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Semmelbrösel
- 3 Eier
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1/2 Topf Basilikum
- Salz

- Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Für die Auberginen:

- 2 Auberginen
- grobes Meersalz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 1 Std. | Garzeit 18 Min.



Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Blätter des Basilikums abzupfen, kleinschneiden und dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen und auch dazugeben. Ebenso die Semmelbrösel und den Senf.

Kräftig mit Salz und Pfeffer und dann einer Prise Zucker würzen.

Alles gut mit der Hand vermengen und im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas aufquellen können.

Herausnehmen. Masse in vier Teile teilen und mit den Händen Kugeln daraus formen.

Viel Rapsöl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen.

Kugeln hineingeben und mit dem Pfannenwender etwas platt drücken. Frikadellen auf jeder Seite etwa 5 Minuten kross braten. Dabei beim Braten der zweiten Seite den Deckel auf die Pfanne geben.

Frikadellen herausnehmen und warmhalten.

Auberginen putzen und schälen. Dann quer in dicke Scheiben schneiden.

Sehr viel Olivenöl in zwei Pfannen erhitzen und Auberginen-Scheiben darin auf jeder Seite mehrere Minuten sehr kross und knusprig braten.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Jeweils zwei Frikadellen auf einen Teller geben.

Auberginen-Scheiben dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!