



# Fasirozott

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Ungarische Fleischbällchen mit Cabanossi und Knoblauch

## Zutaten

- 700 g Schweinefleisch Gehacktes, zerbröselt
- 200 g Cabanossi in 1/2 cm großen Würfeln
- 2 altbackene Brötchen in Milch eingeweicht
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein mit Salz gerieben
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 strammer Teelöffel Rosenpaprika
- Pflanzenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die in Milch eingeweichten Brötchen gut ausdrücken, etwas zerplücken und mit dem Hackfleisch, den Eiern, Zwiebeln, Knoblauch und den Gewürzen zu einem glatten, gebundenem Teig verarbeiten.

### Schritt2

Die gewürfelte Cabanossi und die Petersilie unterheben, noch einmal pikant nachschmecken.

### Schritt3

Mit feuchten Händen, kleine, etwas 40 - 50 g schwere Frikadellchen formen und in heißem Pflanzenöl ca. 2 - 3 min. knusprig heraus braten.

## Schritt4

Dazu schmeckt meine Tomaten - Basilikum Salsa.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** balkan, cabanossi, knoblauch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fasirozott/>