



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, zerbröseln
- 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/>