Frikadellen :

Hack mit Salz, Pfeffer, Ei und fein gehackten, glasig gedünsteten Zwiebeln mischen. Außerdem ein vom Vortag in wenig Wasser eingeweichtes Brötchen untermischen. Anstelle des Brötchens kann man auch Paniermehl nehmen. Nach Bedarf mit wenig Senf, Paprikapulver oder Ketchup würzen. Alles gut vermengen, Frikadellen daraus formen und in Fett zunächst scharf anbraten und dann weiter garen.

1. mit Hackfleisch halb und halb
Rezept s.o.

2. mit Lammhack
zusätzlich würzen mit Thymian und Knoblauch. Nach Bedarf Schafskäsewürfel in die Mitte der Frikadellen einarbeiten.
3. mit Putenhack
würzen wie normale Frikadellen, jedoch kleingeschnittene Champignons unter die Masse mengen, da durch die Flüssigkeit der Pilze die Puten frikadellen nicht zu trocken sind.