Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Fleischbällchen mit Crackern

weitere Zutaten
Für die Verwertung von überschüssigen oder zerbrochenen Crackern
Pfannengerichte
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 4 Portionen:

- 6 Pkg Cracker
- 500 g faschiertes Rindfleisch
- 2 Eier
- etwas geriebener Parmesankäse
- Salz
- frischer oder getrockneter Rosmarin
- evtl. Milch
- Mehl

Zubereitung:

Cracker in einem elektrischen Zerkleinerer, einem Mixer oder einer Küchen-maschine zu feinen Bröseln verarbeiten. In einer Schüssel mit dem faschierten Fleisch, den Eiern und dem geriebenen Parmesan vermengen. Mit Salz und Rosmarin würzen. Falls die Masse zu fest ist, etwas Milch untermischen. Aus der Masse Laibchen formen, in etwas Mehl wenden und in einer Pfanne in Öl braten oder in einer Auflaufform im Backrohr garen. Dazu schmecken Kartoffelpüree und ein gemischter Salat.

Zeitaufwand: rund 25 Minuten