



Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Faschierter
2 Stk. Semmeln
1 Stk. gelbe Zwiebel
2 Stk. Eier
4 EL Topfen
Salz
Pfeffer, gemahlen
Knoblauch
60 g Semmelbrösel
Petersilie, gehackt

Mein persönlicher Tipp

Kalt oder warm serviert, am Spieß im Glas, in Konfektformchen,...



Brigitte Hackner
Seminarbäuerin im Bezirk Schärding

Bunte Fleischbällchen



Foto: Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Faschierter (je nach Geschmack – Rind, Schwein, Lamm,...) mit Semmeln faschieren.
- Mit den restlichen Zutaten zu einer geschmackvollen Masse verarbeiten.
- Zu kleinen Kugeln verarbeiten und in Öl braten.

Ideen für verschiedene Variationen – gewürzt mit:

- Curry und Chili
- Käse und Kräutern
- Getrockneten Tomaten und Basilikum
- Paprika und Paprikapulver

Quellen:



Romana Schneider & Monika Lindbichler-Sohneg: *Kursunterlage Flotte Party-Snacks- Kleine Happen für Feste und Gäste*

Länderbauamt Österreich Ländliches Fortbildungsinstitut LFI



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Zentrale für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungs-
Fonds für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

