

Zuckermais als Frikadellen

Zutaten

2 Maiskolben,
etwas Zucker,
100g Speckwürfel,
1 Zwiebel,
1 EL Petersilie,
1 Knoblauchzehe,
2 Eier,
400g Hackfleisch,
5 Scheiben Toastbrot oder auch anderes helles Brot,
Salz, Pfeffer,
Olivenöl zum Braten

Zubereitung

Die Blätter vom Zuckermais entfernen und die Kolben, ca. 10-15 Minuten in reichlich Salzwasser dämpfen. Danach die Maiskörner vom Kolben schaben.

Die Speckwürfel und die fein gewürfelte Zwiebel mit der gepressten Knoblauchzehe mit Olivenöl glasig dünsten. Das Brot (ohne Rinde) einweichen und gut ausdrücken. Danach mit dem Hackfleisch, den Eiern, den Maiskörnern, sowie dem abgekühlten Speck- Zwiebelmasse und der Petersilie vermischen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Frikadellen formen und im Olivenöl auf beiden Seiten goldgelb anbraten.