



Rezept von
HANS PREUSS



Fischfrikadellen/ Kabeljau-Hackdätschli

Menge

Für 4 Personen
(ca. 12 Frikadellen)



Zutaten

- 1000 g Kabeljau bzw. Fisch mit weissem Fleisch
- 500 g Kartoffeln, egal welche
- Auch für kleinere Mengen gilt $\frac{2}{3}$ Fisch, $\frac{1}{3}$ Kartoffeln
- 1 Zwiebel, sehr fein gehackt
- 2 Eier
- Petersilie
- Schnittlauch
- Pfeffer



Eine Familientradition für ein Essen mehrmals im Jahr, frei nach meinem Opa Walter...

STEP 1 Kartoffeln (mit Schale) in Salzwasser kochen, abkühlen lassen. Schale erst danach entfernen – damit die Kartoffeln nicht zu viel Wasser ziehen.

STEP 2 Den Fisch ebenfalls in Salzwasser kochen und vorsichtig herausnehmen.

STEP 3 Kartoffeln im Voraus klein schneiden und in eine grosse Schüssel geben; Fisch, Eier, Petersilie und Schnittlauch dazu, Pfeffer nach Belieben.

STEP 4 Alles mit einem Stampfer vermengen und gründlich fein vermischen. Darf auch gern ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen.

STEP 5 Dann aus der abgekühlten Masse vorsichtig Frikadellen formen und in reichlich Öl anbraten. Vorsichtig wenden, anfangs sind sie noch recht weich. Am besten ein zweites Mal wenden. Dann die Frikadellen auf ein Abtropftuch in den wärmenden Ofen legen, bis sie serviert werden.

Serviertipp

Dazu Salat und reichlich Sauce tartare.

