Fischfrikadellen mit Dill

Fisch · 8 Stück · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 2 Scheiben Toastbrot vom Vortag, in Stücken
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1/2 Bund Dill
- 500 g Seelachs- oder Kabeljaufilet, gut gekühlt, in Stücken
- 1 Ei
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 40 g Semmelbrösel zum Wälzen
- 4 EL Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Toastbrot in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 7** zu Bröseln zerkleinern. Umfüllen.
2. Zwiebel und Dill in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
3. Fisch, Ei, Senf, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und die Toastbrösel zugeben und **8 Sek./Stufe 5** zu einer groben Masse verarbeiten. Nicht zu lange mixen, die Masse soll Struktur behalten.
4. Mit feuchten Händen 8 flache Frikadellen formen und in Semmelbröseln wälzen.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3–4 Minuten goldbraun braten.

> **Tipp:** Dazu passen Kartoffelsalat, Remoulade oder ein Gurken-Dill-Salat. Kalt schmecken die Frikadellen auch auf einem Brötchen mit Salat.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/