



Hähnchenfrikadellen

Piliç Múcveri



250 g Hühnerbrustfilet
2 mittelgrosse Kartoffel
½ Glas geriebener Käse
2 Eier
1 Teeglas Milch
1 Glas Mehl
½ Bund Petersilie
4-5 Stück Lauchzwiebel
1 TL Karbonat
1 Dessertlöffel gemahlener Kreuzkümmel
½ Dessertlöffel rote Paprikaflöcken
1 Dessertlöffel Pfeffer
1 Dessertlöffel Salz
Ausreichender Menge Wasser
Zum Braten:
2 Gläser Sonnenblumenöl

- # Hühnerbrustfilet in Wasser kochen, in kleine Stücke schneiden. Kartoffel kochen, schälen und zerreiben.
- # In eine Rührschüssel klein geschnittene Hühnerbrustfilets, geriebene Kartoffel, Eier, Milch, Kreuzkümmel, Pfeffer, Salz, zerhackte Lauchzwiebel und Petersilie hinzugeben.
- # Die Zutaten mischen und nach und nach Mehl unterrühren und das mit Mehl gemischte Karbonat hinzugeben.
- # Die Zutaten Mischung gut miteinander mischen bis eine mittelfeste-feste Masse entsteht.
- # Später mit einem feuchten Löffel aus der Masse portionsweise Frikadellen entnehmen und in das erhitze Öl geben.
- # Beide Seiten der Frikadellen goldbraun braten, aus der Bratpfanne entnehmen und auf einen mit Küchenpapier belgten Teller legen.
- # Auf Servierteller portionieren und mit Ayran (türkische Buttermilch) servieren.

Tipp: Damit die Frikadellen nicht auseinanderfallen muss das Öl gut erhitzt werden.