



## Vorteile ganz nach Ihrem Geschmack:

- bewährte Rezepturen, vielfältig kombinierbar
- hervorragender Geschmack und lecker
- hochwertige, ausgesuchte Zutaten

**Frikadellen**



Für gute Lebensmittel



### **Frikadelle, B(o)ulette, Bratklops, Fleischpflanzerl, Fleischlaberl, Fleischküchle oder Faschiertes Laibchen**

ist ein gebratener flacher Kloß aus Hackfleisch, der unterschiedlich zubereitet und geformt wird.

Zur Zubereitung wird zuerst Hackfleisch (in der Regel gemischtes aus Rind und Schwein) mit Ei und gehackten und eventuell auch vorgedünsteten Zwiebeln vermischt. Altbackene Brötchen oder Toastscheiben werden in Wasser, Milch oder Sahne eingeweicht und anschließend ausgepresst und in die Fleischmasse geknetet. Teilweise wird auch stattdessen Paniermehl verwendet. Danach werden je nach Geschmacksrichtung verschiedene Gewürze wie Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran und evtl. Muskat untergemengt. Je nach Rezept können auch noch beispielsweise Knoblauch und Senf oder Kümmel hinzugegeben werden. Anschließend wird die Masse zu höchstens handtellergroßen flachen Ballen geformt, die in heißem Fett gebraten oder frittiert werden.



Besonders in Österreich und Dänemark ist es üblich, die Ballen vor dem Braten noch in Paniermehl zu wenden.

Frikadellen werden entweder als Tellergericht mit Beilagen oder als Imbiss mit Senf und Brötchen serviert. Mit abgewandeltem Rezept fanden sie als Hamburger Eingang in die ursprünglich amerikanische, inzwischen internationale Fast-Food-Kultur.



Artikel Nr.	Bezeichnung
00870	TK-Frikadelle Pfannenboulette 120 g Schweinefleisch, feinzerkleinert VPE: 30 x 120 g = 3,60 Kg Packung
11708	TK-Geflügelfrikadelle 125 g Geflügelfleisch, feinzerkleinert VPE: 30 x 125 g = 3,75 Kg Packung
00605	TK-Sun Ay Bouletten 40 x 125g Hamburger-Art mit Rindfleisch VPE: 5 Kg Packung
00608	TK-Sun Ay Bouletten 65 x 76 g Hamburger-Art VPE: 5 Kg Packung

## **Hungrig auf mehr?**

Gern beantworten wir Ihre Fragen zu unseren Artikeln.  
Sprechen Sie uns einfach an!

☎ 030 395 1984 - ✉ [info@altun-berlin.de](mailto:info@altun-berlin.de)  
[www.altun-berlin.de](http://www.altun-berlin.de)

Stieffring 4 – 13627 Berlin

