



## Rinderfrikadellen mit Gurken-Paprika-Salsa

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

4 kg	Rinderhackfleisch	1 kg	Salatgurken
400 g	Essiggurken	200 ml	Sahne
8	Eier	200 ml	Apfelessig
500 g	rote Paprika	3 EL	Wasser
	Honig	200 ml	Sweet Chilli Sauce
2	gewürfelte Zwiebeln (weiß)	400 g	Haferflocken
	Petersilie (fein gehackt)		Olivenöl
	Salz und Pfeffer	3 EL	Senfkörner

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Die Sahne in einen Topf geben und erwärmen, sobald sie aufgeköcht ist, die Haferflocken dazugeben und quellen lassen.
2. Das Gemüse waschen, Paprika und Salatgurke entkernen und nun gemeinsam mit der Essiggurke in kleine Würfel schneiden.
3. Nun die Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen, die Hälfte davon in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, zur anderen Hälfte das Gemüse geben und mit anschwitzen. Mit Honig und Gewürzen verfeinern und Essig, Sweet Chili Sauce und Senfkörner dazugeben, einmal aufkochen lassen, zur Seite stellen und ziehen lassen.
4. Das Rinderhackfleisch zu den Zwiebeln in die Schüssel geben. Die Haferflocken, Eier, Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermengen und durchkneten.
5. Aus der Mischung Frikadellen formen und anbraten.
6. Alles auf einer großen Platte oder einem Teller anrichten, die leicht warme Salsa dazugeben und servieren.