



# Das Schwein Fleischnällchen



Bevor du beginnst: Wasche dir bitte gründlich deine Hände!  
Achte bei allen Zutaten auf österreichische Herkunft.

## DU BRAUCHST für ca. 8 Portionen

- 1 Semmel oder 1 Handvoll Semmelwürfel
- 125 g Joghurt
- 1 kleine Zwiebel
- 20 g Butter
- 500 g Schweinfaschiertes
- Salz, Pfeffer
- Majoran oder Minze getrocknet
- Rapsöl



## WAS DU SONST NOCH BRAUCHST

- Schneidebrett
- Messer
- Große Schüssel
- Kochlöffel
- Pfanne
- Pfannenwender



## SO GEHT'S:

1. Schäle und schneide die Zwiebel in kleine, würfelige Stücke.
2. Gib das Öl in die Pfanne und schwitze dort die Zwiebel an, bis sie glasig ist. Stelle die Pfanne dann zum Abkühlen auf die Seite.



3. Nimm eine große Schüssel und gib das faschierte Schweinefleisch hinein. Nun kommt die zerkleinerte Semmel oder die Semmelwürfel dazu.
4. Füge das Joghurt und die weiche Butter, hinzu und rühre mit dem Kochlöffel einmal kräftig um.
5. Gib nun die abgekühlte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran oder Minze hinzu.
6. Nimm nun deine Hände und Knete kräftig durch, bis sich die Zutaten gut miteinander vermengt haben.
7. Spüle deine Hände ab und forme kleine Bällchen.



8. Brate die Bällchen in der Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten an, bis sie gar sind.



**GUTEN APPETIT!**

