

Deisenhofer Fischknöpfe

Zutaten:

1 kg Weißfischfilet ohne Haut
250 Gramm Wammerl geräuchert
2 Semmeln vom Vortag
1 bis 2 Eier
2 große Zwiebeln
Salz
Pfeffer
etwas Knoblauchpulver
Petersilie (kleiner Bund)
Fett (zum Braten)

Zubereitung:

Fischfilet, Semmel und Wammerl in Stücke schneiden und zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Feingewürfelte Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Petersilie zugeben und kräftig durcharbeiten. Von der Masse runde Knöpfe formen und in heißem Fett in der Pfanne braten. Variante: Die Knöpfe vor dem Braten in Paniermehl wenden. Mit Kartoffelsalat oder grünem Salat servieren. Fischknöpfe schmecken auch kalt sehr gut.