Vildtfrikadeller
Mandag 19. januar 2026

Ingredienser

600 gr. hakket vildt evt. blandet med lidt svinekød

1 æg
3 spsk. havregryn eller rasp
1 dl fløde
1 lille løg
4 enebær
½ tsk. stødt timian
2 tsk. salt

tsk. peber
30 gr. smør til stegning

Rør æg, havregryn (rasp) og fløde i det hakkede kød.
Pil løget og riv det.
Knus enebærrene og rør dem i farsen sammen med løg, timian, salt og peber.
Lad farsen hvile køligt mindst 15 min.
Den bliver fastere af at stå.
Rør lidt mere fløde eller vand i, hvis farsen er blevet for fast.

Fremgangsmåde

Rør æg, havregryn (rasp) og fløde i det hakkede kød.
Pil løget og riv det.
Knus enebærrene og rør dem i farsen sammen med løg, timian, salt og peber.
Lad farsen hvile køligt mindst 15 min.
Den bliver fastere af at stå.
Rør lidt mere fløde eller vand i, hvis farsen er blevet for fast.

Lad smørret bruse af på panden.
Dyp en ske heri og form farsen til frikadeller.
Sæt dem på panden og steg dem ca 5 min. på hver side ved god varme.
De skal være gennemstegte.