

Würzige Fleischbällchen

[Hauptspeise](#)[Fingerfood](#)[Fleischgerichte](#)[Fußball Party](#)[Gartenparty](#)**ZUBEREITUNG****SCHWIERIGKEIT:** ● ● ● ○ ○

Semmel in kaltem Wasser einweichen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln vom Stiel zupfen und die Hälfte fein hacken. Semmel gut ausdrücken und zusammen mit Faschiertem, Ei, Zwiebel, gehackten Rosmarin, etwas Salz und Cayennepfeffer in eine Schüssel geben und verkneten. Mit angefeuchteten Händen 8 Bällchen formen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Bällchen darin unter Wenden ca. 8 Minuten braten. In der letzten Minute übrige Rosmarinnadeln und Tomatenmark zufügen und kurz mit braten.

**ZUTATEN**

1 Semmel vom Vortag

1 Zweig Rosmarin

500 g Schweinsfaschiertes

1 Ei

4 Jungzwiebel fein gehackt

Salz

Cayennepfeffer

20 g Butterschmalz

3 EL Tomatenmark