

Die Frikadelle

Ein jeder kennt sie als Bullette,
als Klops, als Beefsteak, Briolette,
doch letztlich und für alle Fälle
nennt sie sich immer Frikadelle.

Wer sie nicht mag oder verlacht,
der kennt sie noch nicht hausgemacht.
Denn dann erst ist sie ein Genuss,
den man partout probieren muss.

In eine Schüssel unbestritten
kommt eine Zwiebel, klein geschnitten,
dazu ein Brötchen, eingeweicht,
das unserm Zwecke wohl gereicht.

Nun fügen wir ein Ei hinzu
und Ketchup noch in aller Ruh.
Die Klopse werden richtig klasse,
verfeinert man mit Senf die Masse.

Für eine gute Konsistenz,
sind Semmelbrösel die Essenz!
Dann würzt man alles fein mit Salz,
erhitzt schon mal das Butterschmalz

- damit es sich genug entspanne –
in einer flachen Eisenpfanne
und formt in angemessener Größe
aus dem Fleischteig runde Klöße.

Damit kein Saft entweichen kann,
brät man sie anfangs sehr scharf an
und gart sie dann auf schwacher Glut
mit Augenmaß und Edelmut.

Gewendet werden sie schön braun
und sind ganz lieblich anzuschauen.
Ein jeder isst gern auf die Schnelle
eine solche Frikadelle.

