

## Frikadellen von der White Lady / oder Ofenzauberer

### Zutaten:

- 1kg Rinderhackfleisch (oder gemischtes Hackfleisch)
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Ei
- 1 Zwiebel groß
- 1 Knoblauchzehe (nach Geschmack)
- 200g Gouda am Stück
- 2-3 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Senf, Hackfleischgewürz

**Tipp:** Kleingeschnittene getrocknete Tomaten, Schafskäsewürfel und Pizzagewürz verfeinern den Frikadellenteig.

### Zubereitung:

- Zwiebel in kleine Würfel schneiden
- Brötchen in warmen Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken!
- Gouda mit der Microplane© Reibe frisch reiben
- Hackfleisch, Ei, Zwiebelwürfel, Knoblauch gepresst, Brötchenmasse, geriebenen Käse und Semmelbrösel in eine große Schüssel geben.
- Gewürze nach Geschmack hinzufügen und alles zu einem Teig kneten (mit den Händen). Der Teig sollte nicht so nass, aber auch nicht zu trocken sein (-;
- Ofen auf 220°C Ober – Unterhitze vorheizen
- Anschließend werden die Frikadellen gerollt und auf den Ofenzauberer /White Lady gesetzt.  
**Der Stein wird NICHT gefettet!**
- Der Ofenzauberer/ die White Lady wird auf einen Rost gestellt und auf unterster Schiene in den Backofen geschoben.
- **Nach 20 Min.** wird die Temperatur auf 200°C reduziert und **weitere 20 Minuten** gebacken.
- **Die Frikadellen werden NICHT GEWENDET!!!**
- Nach der Garzeit wird der Stein auf ein Ofengitter gestellt!

Guten Appetit!