

Vildtfrikadeller:

600 gr. Hakket Vildtkød(rå-då el. kronvildt)
300 gr. Hakket svineköd
2 stk. Æg
½ l. Fløde
1.5 spsk. BBQ-sauce eller tomatpuré
4 spsk. hvedemel
1-2 tsk. Salt
1 tsk. Peber
Ca. ½ dl. Havregryn
1 lille ds. Champignons (hakkes fint i hånden)

Det hele røres til en fars på en røremaskine.

Steg en smags frikadelle for at tjekke salt og peber

Lad det hvile ca. 40 min inden man steger dem alle

Evt. tilsæt mere fløde/mel efter hvordan fars er.

Kan også laves sådan (mine børns klar nummer 1)

600 gr. Hakket Vildtkød(rå-då el. kronvildt)
300 gr. Hakket svineköd
2 stk. Æg
½ l. Fløde
1 stk. løg fint hakket
1 tsk. rosmarin
4 spsk. hvedemel
1-2 tsk. Salt
1 tsk. Peber
Ca. ½ dl. Havregryn
1 dl fint reven gulerod
1 dl fint snittet porrer
Farsen røres på sammen måde.