

```

1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3      <head>
4          <link rel="stylesheet" href="style.css">
5      </head>
6
7      <body>
8
9          <h1>DIES Ist Die Überschrift</h1>
10
11         <p>Dies ist die erste liste</p>
12
13         <ul>
14             <li>Nummer eise</li>
15             <li>Numma zwei</li>
16             <li>So numma drei</li>
17         </ul>
18
19
20         <p>Das ist der zweite liste</p>
21
22         <ol>
23             <li>Text eins</li>
24             <li>Text zwei</li>
25             <li>Text drei</li>
26
27         </ol>
28
29         <p>Das ist der dritte liste so ungefähr</p>
30
31         <dl>
32             <dt>Das ist obapunkt</dt>
33             <dd>Das ist unta unta punkt</dd>
34             <dd>Das auch unta unta pu kt</dd>
35             <dt>Das ist wida oba punkt</dt>
36             <dd>Der ist wieder unta</dd>
37         </dl>
38
39         <ol>
40             <li>1    Brötchen</li>
41             <li>1    Zwiebel(n)</li>
42             <li>1    Ei(er)</li>
43             <li>500 g  Hackfleisch, gemischt</li>
44             <li>1 TL  Salz</li>
45             <li>1 TL  Senf</li>
46             <li>1 TL, gestr. Majoran, getrocknet</li>
47             <li>1 TL  Paprikapulver</li>
48             <li>viel  Pfeffer aus der Mühle</li>
49             <li>2 TL  Petersilie, getrocknet</li>
50             <li>n. B.  Knoblauch</li>
51             <li>1 TL  Maggi</li>
52             <li>n. B.  Mehl für die Arbeitsfläche</li>
53             <li>evtl.  Mehl oder Semmelbrösel zum Wenden</li>
54         </ol>
55         <pre>
56             Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel
57             schneiden.
58             Wer möchte, kann die Zwiebel auch kurz in Butter glasig dünsten (ich
59             bevorzuge die rohen Zwiebeln).
60
61             Das Ei, die Zwiebeln und die Gewürze zur Hackmasse geben und sehr gut
62             vermengen, entweder mit einem großen Löffel
63             oder mit den Händen. Nicht mit dem Mixer arbeiten, dabei werden die
64             Frikadellen oft zäh!
65
66             Die Brötchenmasse sehr gut ausdrücken, entweder mit den Händen, oder
67             auch zwischen zwei Brettchen, zur Hackmasse
68             geben und wieder gut vermengen. Bis hierhin
69             sollten diese Arbeitsschritte wenigstens 10 - 15 Minuten dauern, denn je
70             ordentlicher vermengt und geknetet wird,
71             umso besser und lockerer das Ergebnis!

```

Wer die rohe Masse abschmecken kann, sollte das jetzt tun, oder eine Probe braten. Jetzt gleichmäßige, nicht zu kleine Bällchen/Klöße/Klopse formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche flachdrücken und glätten. Wer möchte, kann sie in Mehl oder Semmelbrösel wenden. Oma und ich braten sie "ohne alles".

Eine schwere Pfanne mit guter Margarine stark erhitzen und die Frikadellen einlegen, kurz auf beiden Seiten scharf anbraten und dann ca. 15 - 20 Minuten (1 - 2-mal vorsichtig wenden) auf mittlerer/schwacher Hitze fertig braten. Nicht zu viele Frikadellen auf einmal in einer Pfanne braten, eher eine zweite benutzen oder nacheinander braten.

Dazu passt z. B. Kartoffelsalat.</pre>

</body>

</html>