

# Græske frikadeller

---

 [hurtigmums.dk/graeske-frikadeller/](https://hurtigmums.dk/graeske-frikadeller/)

June 4, 2017

Jeg ved ikke, om **græske frikadeller** – eller kødboller, som Keftedes betyder – er en gudespise i Grækenland. Jeg har aldrig fået serveret græske frikadeller i Grækenland og ej heller set det på deres menukort.

Så måske er græske frikadeller en ret, man mest serverer for familie og venner, eller måske har jeg bare ikke været de rette steder i Grækenland. Men mere om de græske keftedes senere.

Annonce



## Græske frikadeller med feta

---

For nu skal vi til opskriften. Feta skal der i. For feta er en græsk, hvid ost lavet på fåremælk. Feta er en beskyttet betegnelse, og feta må kun produceres og modnes i et ved lov bestemt afgrænset område. Ligeledes er der andre forskrifter, der skal være overholdt, for at man må kalde osten for feta.

I Danmark laves græske frikadeller for det meste af hakket oksekød. Men jeg synes også, de smager godt, når de er lavet af hakket lammekød. Men her får du min opskrift på græske frikadeller.

### Ingredienser til 4 personer

---

- 75 g fetaost
- 500 g hakket oksekød eller lammekød eller en blanding
- 1 løg
- 1 æg
- 1 fed hvidløg
- 10 store mynteblade
- 1 lille bdt. persille
- Kokosolie til stegning
- Salt og peber

## Sådan laver du græske frikadeller

---

1. Hak fetaosten groft, og rør den i det hakkede kød.
2. Hak løget, og bland det i farsen.
3. Tilsæt æg og presset hvidløg.
4. Hak mynten og persillen, og kom det i, og rør farsen grundigt sammen.
5. Form farsen til frikadeller med en ske, og steg dem i kokosolie på en pande, til de er gennemstegte. Ca. 4-5 minutter på hver side – afhængig af størrelse.

## Tilbehør til græske frikadeller

---

Til græske frikadeller hører der tzatziki og måske også en græsk salat eller en tomatsalat.

## De græske frikadellers historie

---

Det siges, at det græske køkken er Europas ældste køkken. Men mange af de græske retter har deres oprindelse i madkulturen fra Det Osmanniske Rige. F.eks. er musaka er afledt af arabisk musaqa`a, som betyder 'afkølet'. Det søde bagværk baklava, menes at stamme fra Kina. Tzatziki og keftedes (græske frikadeller) har rod i det tyrkiske og persiske køkken.

## Græske frikadeller på græsk

---

Jeg har kigget lidt i nogle traditionelle, græske opskriftsbøger – tre forskellige – og ingen af deres opskrifter på græske frikadeller indeholder fetaost ... Til gengæld indeholder de opblødet og -vredet "gammelt" brød.

Frikadellerne vendes i mel eller mel og rasp, når de er formet til boller, og de bliver nærmeste kogt i olien. De bliver i hvert fald stegt i rigelige oliemængder.

Det, at frikadellerne bliver vendt i mel eller mel og rasp og nærmest frituresteges, giver dem en sprød yderside, og det opblødte brød giver dem et blødt, svampet indre.

Til græske frikadeller med tzatziki vil det være oplagt at servere et glas retzina – den dér græske hvidvin, der er tilsat harpiks – men du kan også servere en østrigsk grüner veltiner.

Er du mere til rødvin, vil jeg foreslå en pinot noir eller en grenache. Du kan selvfølgelig også vælge at servere den græske øl mythos til, hvis du kan få fingrene i sådan nogle.

Forberedelsestid: 10 minutter

Tilberedningstid: 20 minutter

Anmeldelse

Navn på opskrift

Græske frikadeller

Udgivet den

2017-06-04

Forberedelsestid

10M

Tilberedningstid

20M

Samlet tidsforbrug

30M

Gennemsnitlig karakter

