Fleischbällchen von Tschan .

Mengen für 40 Personen

8.0 Stück Zwiebeln	Zwiebel grob hacken.
3.2 kg Hackfleisch	
400 g Peterli	Schneiden
8.0 Stück Eier	Die Zwiebeln, Hackfleisch, Peterlie und Ei in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus der Fleischmasse mit feuchten Händen Kugeln à ca. 50g formen.
16 EL Öl	Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleischkugeln bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten rundum anbraten.
400 g Bratensauce	Dazu Bratensauce
400 g Ketchup	oder dazu Ketchup