

Hauptspeise – „Fleischküchle“

Zutaten sind:

- ➔ 4 Brötchen (ältere)
- ➔ 1 Zwiebel
- ➔ ½ Bund Petersilie
- ➔ 1 – 2 Eßl. Butterschmalz
- ➔ 1000 gr. Gemischtes Hackfleisch
- ➔ 4 Eier
- ➔ Pfeffer, Salz
- ➔ etwas Wasser zum einweichen der Brötchen
- ➔
- ➔
- ➔
- ➔

Und so wird es gemacht:

Brötchen in kleine Stücke zerreißen und in wenig Wasser quellen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. 1-2 El. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Pfanne nicht abwaschen und beiseite stellen. Brötchen gut ausdrücken und mit den Zwiebeln und der Petersilie in eine Schüssel geben. Hackfleisch und Eier zufügen, mit Pfeffer und Salz (eventuell auch mit Majoran – je nach Geschmacksrichtung) würzen und alles gut kneten.

Weitere Bemerkungen:

ergibt ca. 15 Stück je nach Größe für 4 -5 Personen

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Jetzt mit feuchten Händen (*damit der Teig nicht an den Händen haftet*) aus dem Teig nicht zu große Fleischküchle formen, das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Fleischküchle von allen Seiten anbraten.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	ca. ½ Stunde für den Teig
Im Ofen <i>backen</i>	<i>entfällt</i>
Auf dem Herd <i>kochen</i>	in der Pfanne abraten ½ Stunde

was noch wichtig ist:

Der Teig der Fleischküchle, (Frikadellen) ist fast identisch mit dem Hackbraten. Ergibt ca. 15 Stück für 4-5 Personen.

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“