



Kathrin's Promi-Fleischküchle

Zutaten:

250g Rinderhackfleisch
250g Schweinehackfleisch
2 Eier
1 Zwiebel
2 Brötchen hauchdünn geschn.
1/8l heiße Milch
1 TL Salz
1 TL Majoran
1 TL Petersilie frisch
1 EL Senf mittelscharf
1/2 TL Pfeffer
Butterschmalz



Zubereitung:

Wichtig für die Zubereitung vorab ist das Hackfleisch nicht in gemischter Form, sondern getrennt einzukaufen. Schneiden Sie zunächst die Zwiebel in Würfel und braten diese in Butterschmalz an. In das Hackfleisch geben Sie die Eier und die Gewürze. Etwas Butter ebenfalls hinzugeben. Nun schneiden Sie die Brötchen in hauchdünne Scheiben. Die warmen Zwiebeln geben Sie ebenfalls zum Hackfleisch, jedoch neben die Eier. Nun wärmen Sie die Milch im leeren Zwiebeltöpfchen. Schneiden Sie die Petersilie klein, auch zur Schüssel hinzugeben. Die heiße Milch gießen sie jetzt über die Brötchen. Nun alles gut zusammenmischen. Formen Sie nun aus dem Hackfleischteig ihre Fleischküchle und legen diese in heißes Butterschmalz ein. Von beiden Seiten anbraten, nicht drücken.

Wer mag kann gleichzeitig rohe Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden und wie Bratkartoffeln mit viel Butterschmalz anbraten. Dazu reichen. Lecker!

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.