

Klassische Fleischküchle



Zutaten:

500 g	Hackfleisch, gemischt
3	Eier
1	Bund Petersilie
2	Zwiebeln
1	kleine Knolle Knoblauch
2 TL	Senf, mittelscharf
150 g	Semmelbrösel
	alte Semmeln, zerkleinert
1	Spitzpaprika
etwas	Öl
	Salz, Pfeffer
	Paprikapulver

Zubereitung:

In einer großen Schüssel die Eier verrühren und mit den Semmelbrösel vermengen, erstmal einziehen lassen.

Eine der beiden Zwiebeln und die kleine Knoblauchknolle sehr fein würfeln, danach den Bund Petersilie waschen, trocknen und klein hacken. Außerdem die Spitzpaprika in dünne Scheiben schneiden.

Zuerst die Zwiebeln in einer kleinen Pfanne mit etwas Öl glasig andünsten, dann abkühlen lassen.

Als nächstes das Hackfleisch, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel, die Petersilie und den Senf zu der Semmelbrösel-Ei-Masse geben und mit den Händen zu einer festen Masse vermengen. Dann die Hackfleischmasse mit den Gewürzen abschmecken und die glasigen Zwiebeln hinzugeben. Anschließend daraus Handteller große Küchle formen.

Zum Ende die übrige Zwiebel halbieren, diese mit den Fleischküchle und Paprikascheiben bei mittlerer Hitze in etwas Öl von goldbraun anbraten.