

Fleischkühle oder Frikadellen

Menge ausreichend für etwa 4 Personen.

Zutaten:

- 400 g gemischtes Hackfleisch (Schwein / Rind)
- 1 Ei
- 1 ½ Tafelbrötchen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel Dijonsenf
- Semmel(n)brösel
- frische Petersilie
- Paprikapulver (scharf)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Tafelbrötchen ca. 5 Minuten in Wasser einweichen. Die Masse in einem Sieb abtropfen lassen und zu einer homogenen Masse zerkleinern. Je weniger Wasser sich noch darin befindet, je besser. Gegebenenfalls in einem Tuch auswringen. Die Zwiebel und den Knoblauch schneiden, so wie die Petersilie sehr fein hacken. Das Hackfleisch, die Brötchenmasse, die gehackte Zwiebel und den Knoblauch zusammen mit dem Ei, Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Mit der Hand kleine Kugeln formen und in den Semmelbröseln leicht flach drücken. Die Fleischkühle sollten vollständig mit einer Schicht Semmelbrösel bedeckt sein. Anschließend die Fleischkühle in einer Pfanne mit Butterschmalz oder Pflanzenöl goldbraun braten.

Hinweis:

Der Geschmack der Fleischkühle hängt stark von der Qualität des verwendeten Hackfleisches ab. Es sollte nur am gleichen Tag, frisch zubereitetes Hackfleisch vom Fleischer verwendet werden.