

Kartoffel-Fleischküchle

schwäbisch

Zutaten für 4 Portionen:

500 g gekochte Kartoffeln
50 g Semmelbrösel
3 Eigelb
250 g gemischtes Hackfleisch
1 kleine Zwiebel
50 g Butter
Salz,
Pfeffer,
Paprika,
Muskat



Zubereitung :

Für die Kartoffel-Fleischküchle werden die in der Schale gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse gedrückt. Die kleine Zwiebel wird geschält und fein gewürfelt. Dann wird sie in der Butter glasig angedünstet. Das Hackfleisch kommt dazu und wird krümelig ausgebraten. Die Masse wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und auskühlen lassen.

Gut ausgekühlt wird das Hackfleisch mit Zwiebeln mit der Kartoffelmasse, den Eigelben und den Semmelbröseln vermischt und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat kräftig gewürzt. Kräftiges Würzen ist notwendig, denn die Kartoffelmasse macht das sonst fad.

Die Kartoffel-Fleischküchle werden noch mal im Semmelmehl gewälzt und dann in der Butter ausgebacken bis sie knusprig braun sind.

Zu diesen Kartoffel-Fleischküchle braucht man unbedingt einen würzigen Dipp. Wir haben Sauerrahm mit Sahnemeerrettich (Dipp 1) und mit scharfer Chilisoße (Dipp 2) vermischt. Man könnte dazu aber auch eine Zwiebelsoße machen.