

Fleischküchle

Du brauchst:

- 1kg Hackfleisch
- 100g Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie
- 2 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Pfeffer
- ½ Teelöffel Paprikapulver



Schritt 1:

Gebe alle Zutaten in eine große Rührschüssel und verknete diese.



Schritt 2:

Forme 10 gleichmäßige Kugeln aus der Masse. Drücke nun alle mit nassen Händen zu flachen Kreisen. Lege die fertigen Fleischküchle auf eine bemehlte Arbeitsfläche.

Schritt 3:

In einer Pfanne mit Öl werden die Fleischküchle nun von jeder Seite ca. 3 – 4 Minuten angebraten.

