

# Fleischkühle mit Kartoffelsalat



Für Fleischkühle gibt es viele Namen und ebenso viele Rezepte.

Je nach Region gibt es sie als Bulette, Fleischpflanzerl, Gehacktesklößchen oder Hackbällchen. Das Fleischkühle wird je nach Namen und Region in unterschiedlichen Größen und mit unterschiedlichen Zutaten zubereitet.

Wir empfehlen folgendes Rezept:

## Zutaten:

600g Hackfleisch gemischt

1 Zwiebel

2 Eier

½ - 1 Bund Petersilie

2 trockene Weckle

Salz, Pfeffer

1 EL Senf

Öl oder Fett für die Pfanne



## Zubereitung:

Zwiebeln würfeln, Petersilie fein hacken, Weckle in lauwarmes Wasser einweichen, wieder gut ausdrücken und zu den Eiern geben.

Alle Zutaten unter das Hackfleisch mengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten (am besten mit den Händen). Aus der Hackmasse die Fleischkühle formen. Wer möchte, kann sie noch in Semmelbrösel wälzen, das gibt eine schöne Kruste.

Öl oder Fett in der Pfanne erhitzen und die Fleischkühle goldbraun darin braten.

Unser Rezept für Kartoffelsalat finden Sie hier:

<https://t8864f29e.emailsys1a.net/ mailing/94/974484/0/ffe045aaeb/index.html>



wünscht guten Appetit!