

FRÄNKISCHE TAPAS



Hackfleischküchla

Zutaten:

Hackfleischküchla

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
1 Zwiebel
1 eingeweichtes Brötchen
1 EL Senf
Pfeffer
Salz
Muskat
Majoran
frische Petersilie

Kartoffelbrei (Stampf)

500 g mehligte Kartoffeln
100 ml Milch
1 Eigelb
4 EL Butter
Salz
Pfeffer
Muskat
Beilage:
Gurkensalat

Zubereitung:

Hackfleischküchla

Das Brötchen wird in warmer Milch eingeweicht und lässt sich anschließend gut ausdrücken. Die Zwiebeln werden in klitzekleine Würfel geschnitten. Alles kommt zusammen mit dem Hackfleisch und den Gewürzen in eine Schüssel und wird gut vermischt. Das funktioniert mit beiden Händen ganz wunderbar - meine Mutter hat das so gemacht. Anschließend hat sie kleine Küchla geformt, etwa so groß wie ein kleines Äpfelchen, sie plattgedrückt und in einer Pfanne herausgebraten.

Kartoffelbrei

Die Kartoffeln werden geschält und gekocht. Sind sie weich, werden sie einfach mit einer Gabel zerdrückt, die Milch wird dazugegeben, ebenso Butter, Eigelb und Gewürze. Falls der Kartoffelbrei noch zu fest sein sollte, schadet etwas mehr Milch keinesfalls.