

FRÄNKISCHE TAPAS



Frankenburger

Baggers

Zutaten:

750 Gramm Kartoffeln, vorwiegend festkochend
2 EL Mehl
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kartoffel schälen und fein reiben. Eier und Mehl zusammen mit den Gewürzen dazu geben und gut vermischen.

In einer Pfanne knusprig herausbacken. Bevor der Teig mit einem Löffel in die Pfanne kommt, muss alles noch einmal durchgemischt werden, damit die Flüssigkeit wieder untergerührt ist. Den Teig flachdrücken und erst wenden, wenn die untere Seite schön knusprig ist.

Fleischküchle

Zutaten:

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

Zubereitung

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 bzw. Bratwurstbrät und den Gewürzen in eine Schüssel und wird gut vermischt. Anschließend werden kleine Küchla geformt, etwa so groß wie ein kleines Äpfelchen, plattgedrückt und in einer Pfanne herausgebraten.

Meerrettichsoße

Sauerrahm, Naturjoghurt, oder Schmand mit frisch geriebenen Meerrettich oder Meerrettich aus dem Glas, nach belieben, verrühren.