Lodernde Fleischküchlein

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

Zutaten (4 Personen)

» 250g Hackfleisch
» 1 Apfel/Äpfel
» 2EL (gehäuft) Haselnüsse
» 2EL Semmelmehl
» 1 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» Paprika
» 3EL Saure Sahne
» 3EL Butter/Margarine
» 1-2 Gläser Weinbrand

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung:

- Apfel schälen, entkernen, fein raspeln
- Haselnüsse evtl. mahlen

Fertigstellung:

- Hackfleisch mit Apfel und Nüssen verkneten
- Semmelmehl, Ei, saure Sahne und Gewürze untermischen
- alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten
- Klopse formen
- diese in Butter braten
- Weinbrand erhitzen
- diesen über die Klopse gießen und anzünden

angelegt am: 11.06.2003 Rezept-Nr: 38

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke