

# 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

## 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

## Rezept-Foto



angelegt am: 11.06.2003

Rezept-Nr: 38

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