

Fleischküchle mit schwäbischem Kartoffelsalat

Zutaten:

Fleischküchle:

500 gr. Rinderhackfleisch
ein trockenes Brötchen
2 Eier
Pfeffer, Salz,
Petersilie frisch oder getrocknet

Kartoffelsalat:

1 kg festkochende Kartoffeln
Essig, Öl, Pfeffer, Salz
1 kleine Zwiebel in Würfel geschnitten
Fleischbrühe oder Gemüsebrühe

Und so wird's gemacht:

Fleischküchle:

Trockenes Brötchen in Wasser einweichen und danach gut ausdrücken.
Alle Zutaten gut miteinander vermischen, so dass ein weicher Teig entsteht.
Ca. 80 gr. schwere Küchlein formen und auf beiden Seiten ca. 3-4 Minuten in der Pfanne anbraten.

Kartoffelsalat:

Kartoffeln weich kochen und abkühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder reiben.
Gewürfelte Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig, Fleischbrühe und Öl vorsichtig untermischen.

Guten Appetit!



Koch- und Partyservice für

- Vereinsfeierlichkeiten -

- Geschäftsessen -

- Familienfeste -

**Koch- und Partyservice
POPPS DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de