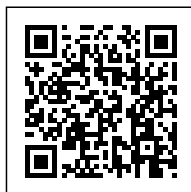


# FLEISCHKÜCHLE



Fleischküchle, einfach ein Klassiker.

## Zutaten:

- ½ Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 20 g Öl
- 500 g Hackfleisch
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 20 g Senf
- 30 g Ketchup

## Zubereitung:

Die Petersilie und der geschälte und halbierte Zwiebel kommen in den Mixtopf. Für 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern, die am Mixtopf anhaftende Stücke mit dem Spatel nach unten schieben. Das Öl dazu schütten und für 3 Minuten auf Varoma auf Stufe 1 dünsten.

Jetzt gesellen sich auch die anderen Zutaten wie Hackfleisch, das in Würfel geschnittene Toastbrot, Ei, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Senf und das Ketchup dazu. Mit Hilfe des Spatels verrühre ich die Masse für 1 Minute auf Stufe 2. Mir fällt es leichter die Fleischküchla zu formen, wenn ich die Hackfleischmasse in eine Schüssel umfülle. Bei mir ergibt dies 12 Stück Fleischküchle und diese dürfen nun bei 200° C Heißluft für die nächsten 20 Minuten im Ofen schön knusprig backen.