



BERSTECHER

Frikadellen (Fleischküchle) vom Reh

Zutaten (für 4 Portionen)

500 g Hackfleisch vom Reh
5 große Eier
2 große Zwiebeln
80 g getrocknete Semmel (oder Zwieback)
½ Bund Petersilie
2 EL Senf
½ EL Meerrettich, scharf
2 Prisen brauner Zucker
Salz und Pfeffer
Paprikapulver, rosenscharf
Butterschmalz



Zubereitung

Die getrockneten Semmel in eine Schüssel geben, zerdrücken, die Eier in einer separaten Schüssel aufschlagen und verrühren. Dann über die Semmel geben und gut einziehen lassen. (Es werden mehr Eier benötigt, da das Fleisch von Wild sehr mager ist und die Fleischküchle ansonsten zu trocken werden).

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocknen und hacken. Die Zwiebeln sehr fein würfeln, in Butterschmalz glasig dünsten und dann etwas abkühlen lassen.

Das Hackfleisch, Petersilie, Zwiebeln, Brötchen-Eier-Masse, Senf, Meerrettich und den Zucker in eine Schüssel geben und alles miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Aus der Masse ca. 8 - 10 Fleischküchle formen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Fleischküchle bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. fünf Minuten goldbraun braten.

Gutes Gelingen. Ihre Jäger aus der Region.

Zubereitungsbeispiele unserer Kunden:



Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de