



# Fleischküchle

## Für 4 Personen

- 500 g Wildschweinhackfleisch
- 2-3 EL Butterschmalz
  - 1 Ei
  - 1 Brötchen (vom Vortag)
- 100 ml heiße Milch 3,5% Fett
  - 1 Zwiebel, in feine Würfel schneiden
  - 1 Knoblauchzehe, durch die Presse drücken
- 1/2 Bund glatte Petersilie, fein hacken
  - 1 EL Dijon-Senf
  - 1/2 Chilischote ohne Kerne, fein hacken
- 0,5 TL Paprika edelsüß
- etwas Worcestersauce
- etwas Thymian
- etwas Meersalz
- etwas frisch geriebe Muskatnuss

## So wird's gemacht

**Brötchen** klein schneiden, mit der heißen **Milch** übergießen und abdecken.

**Zwiebelwürfel** und **Knoblauch** in etwas **Butterschmalz** anbraten, **Thymianblättchen** dazugeben und kurz angehen lassen. Abkühlen.

**Hackfleisch** in eine Schüssel geben. **Restliche Zutaten**, die abgekühlten **Zwiebelwürfel** und das **aufgeweichte Brötchen** dazugeben. Alles gut vermengen und mit **Salz** und **Pfeffer** kräftig abschmecken. Mit feuchten Händen Taler formen und in heißem **Butterschmalz** bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Dazu passt Kartoffel- und Endiviensalat.