

Omas Fleischküchle mit Röstzwiebeln**Zutaten für 4 Personen:**

2 Semmeln vom Vortag
180 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1–2 Stängel glatte Petersilie
1 EL Schweineschmalz
500 g gemischtes Rinder- und Schweinehackfleisch
1 TL scharfer Senf
2 Eier
2 Msp. edelsüßes Paprikapulver
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butter zum Ausbacken

Zubereitung:

Semmeln in eine Schüssel geben, mit etwas warmem Wasser übergießen und 15 Minuten quellen lassen.

Inzwischen Zwiebeln schälen und 1 kleine davon oder ½ Zwiebel fein würfeln. Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter hacken. Das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Petersilie zugeben und abkühlen lassen.

Die eingeweichten Semmeln gut ausdrücken und das Wasser abgießen. Abgekühlte Zwiebelmischung, Hackfleisch, Senf und Eier zugeben, kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und alles mit den Händen zu einem gebundenen Fleischteig verarbeiten. Mit nassen Händen acht große Küchle formen.

Butter in einer großen Pfanne aufschäumen und die Fleischküchle darin bei mittlerer Hitze auf einer Seite goldbraun anbraten. Währenddessen die restlichen Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Die Küchle wenden, die Zwiebeln zugeben und bei mittlerer Hitze weiterbraten, bis die Küchle durchgebraten sind, dabei die Zwiebeln öfters vermengen und die Küchle ab und zu wenden.

Die Fleischküchle auf vier Teller verteilen und die Röstzwiebeln darauf anrichten.

