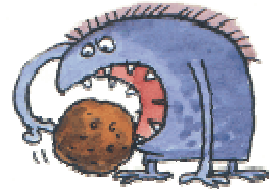


Fleischklößchen – Köttbullar

Leibspeise von Findus

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 mittelgroße kalte Kartoffeln
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Paniermehl
- 1 Ei
- 75 ml Milch
- 75 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Braten



So geht's:

1. Zwiebel pellen, fein hacken, in Butter andünsten und kurz abkühlen lassen
2. Kartoffeln fein reiben, mit Hackfleisch, gehackten Zwiebel, Paniermehl, Ei, Milch und Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer würzen
3. Mit nassen Händen kleine Klößchen formen, in einer Pfanne Öl erhitzen, Klöße von allen Seiten schön braun und knusprig braten
4. Fertige Klößchen auf Küchenpapier abtropfen lassen

Tipp von Findus: Besonders gut schmecken die Klößchen, wenn sie schon kalt sind!