

Rezept

# Fleischküchle

Ein Rezept von Fleischküchle, am 09.06.2026

## Zutaten

|                                     |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| <b>2</b> Brötchen                   | <b>1</b> Zwiebel       |
| <b>400 g</b> gemischtes Hackfleisch | <b>1</b> Ei            |
| <b>1 TL</b> Senf                    | 1/2 TL Paprika edelsüß |
| Salz                                | Pfeffer                |
| Öl zum Braten                       |                        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Die Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

---

2. Die Zwiebel, Brötchen, Fleisch, Ei, Senf und Gewürze zu einem Fleischteig verkneten. Aus dem Teig gleichmäßige Küchle formen.

---

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischküchle von beiden Seiten in je 5 Min. braun braten.