



## Fleischküchle mit Kartoffelsalat

### Zutaten

#### *Für die Fleischküchle:*

- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Zwiebeln
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- 1TL edelsüßes Paprikapulver
- 2EL frisch gehackte Petersilie
- 2EL Butterschmalz

#### *Für den Kartoffelsalat:*

- 750g Kartoffeln
- 3 Frühlingszwiebeln
- 150ml Gemüsebrühe
- 3EL Weißweinessig
- 3EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2EL frisch gehackter Schnittlauch

Das Brötchen in warmem Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen, Zwiebeln, Eiern, Salz, Pfeffer, Paprika und Petersilie zu einem glatten Fleischteig vermengen.

Das Butterschmalz erhitzen. Aus dem Fleischteig kleine Küchlein formen und im heißen Fett von beiden Seiten etwa 8 Minuten goldbraun braten.

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser etwa 25 Minuten garen, dann abgießen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Mit Brühe, Essig und Öl zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch unterheben und den Kartoffelsalat 30 Minuten ziehen lassen.

Fleischküchlein zum Kartoffelsalat servieren.