

Fleischkühle

Zutaten (für ca. 4 Personen / 8 Stück)

250 g gemischtes Hackfleisch
5 EL Semmelbrösel
0,5 Zwiebel, klein geschnitten
2-3 EL Petersilie, klein geschnitten
75 g Feta Käse fein gekrümelt oder Emmentaler gerieben
1 TL Thymian getrocknet
0,75 TL Kates Mexican Spice Gewürzmischung
1 gehäufte TL Paprika Edelsüß
3 EL Tomaten Ketchup
1 Ei größe L
1 TL Salz (0,5 TL wenn Feta benutzt wird)
0,5 TL Pfeffer
Pflanzliches Öl zum Anbraten

Zubereitung

Alle Zutaten zusammenmischen, bis eine homogene Masse entsteht.

8 gleich große flache Taler formen und in ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Gefäß mit Deckel einschichten, so dass immer Frischhaltefolie dazwischen ist. Gefäß in den Kühlschrank stellen, bis die Fleischkühle angebraten werden. Sie können auch eingefroren werden, wenn eine größere Menge gemacht wird (siehe TIPP).

Fleischkühle ca. 8 Min bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie schön braun sind. Umdrehen und für ca. 5 Min weiter anbraten.

Mit Kartoffeln und Salat servieren.

TIPP

Du kannst viel Zeit sparen, indem du 1 KG Hackfleisch verarbeitest und die 4-fache Menge machst. Friere die geformten Fleischkühle ein. Vergiss nicht, eine Schicht Frischhaltefolie immer dazwischen zu legen, sonst kleben die gefrorenen Fleischkühle zusammen. Man muss die Fleischkühle NICHT auftauen, bevor man sie in der Pfanne anbrät. Lass sie einfach bei etwas niedrigerer Hitze ein paar Minuten länger in der Pfanne braten.

Bratkartoffeln im Ofen

Ofentemperatur 200°C Umluft, ca. 30 min

Zutaten (für ca. 4 Personen)

900 g Festkochende Kartoffeln mit Schale, geputzt und in Scheiben geschnitten

2 Zweige Rosmarin, fein gehackt

0,5 TL Salz

0,5 TL Pfeffer, frisch gemahlen

6 EL Olivenöl

und

3 EL Paprika Edelsüß

0,5 TL Salz

0,5 TL Pfeffer, frisch gemahlen

6 EL Olivenöl

Zubereitung

Ofen auf 200° C Umluft aufheizen.

Kartoffelscheiben auf ein Backblech mit Backfolie / Dauerbackfolie geben.

Würze nun nach Geschmack – Gewürze und Öl gut mit den Kartoffeln vermischen!

Die Kartoffeln für 15 Min. in den Ofen geben, danach herausholen und gut durchmischen. Dann nochmals für 10 - 15 Min in den Ofen geben.

Wenn die Kartoffeln noch nicht knusprig sind, am Schluss die Grillfunktion einschalten, Temperatur auf 220°C erhöhen und ca. 3-5 Min backen. Aber pass auf, dass die Kartoffeln nicht schwarz werden. Das geht ganz schnell bei einem neuen Ofen!

TIPP: Kartoffeln kann man auch mit ein Quark-Dip genießen!

Guten Appetit