



Fleischküchle mit Spargelragout

Zutaten:

250 ml Milch
2 Brötchen
500 Gramm Hackfleisch
Zwiebel, Knoblauch
1 Kartoffel
3 Stangen grüner Spargel
3 Stangen weißer Spargel
Creme Fraiche
Butter, Kräuter
Salz, Pfeffer
Sahne
Kirschtomaten



Zubereitung:

chneide eine alte Semmel in dünne Scheiben und gebe die Stücke in eine Schüssel. Gebe nun 250 Milliliter Milch hinzu. Schäle danach eine Zwiebel und schneide diese in kleine Würfel. Die Zwiebelstücke werden danach in eine Pfanne gegeben. Dasselbe wird im Anschluss mit einer Knoblauchzehe gemacht. Während beides in einer Pfanne erhitzt wird eine Kartoffel und drei Stangen weißer Spargel in kleine Würfel geschnitten. Wenn die Zwiebeln fertig gebraten sind kann etwas Rosmarin hinzugegeben werden. Gebe nun in eine zweite Pfanne gehackte Zwiebeln und die zuvor gehackten Kartoffeln und würze das Gemisch mit Salz und Pfeffer.

Gebe im Anschluss die gehackten Zwiebel- und Knoblauchstücke, Salz und Pfeffer sowie das Hackfleisch in die Schüssel mit dem in Milch aufgeweichten Brötchen. Vermische den Inhalt der Schüssel im Anschluss kurz. Gebe im Anschluss etwas Öl in eine Pfanne und lege die zuvor geformten Fleischküchle hinein.

Schneide im Anschluss grünen und weißen Spargel sowie Kirschtomaten in kleine Stücke und gebe diese, zusammen mit Sahne, Butter und Sauerrahm, in die Pfanne mit den gehackten Zwiebeln und Kartoffeln. Fertig!

Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN