



# Fleischkühle Daily Gusto Style

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten | Ergibt: 2 Portionen



## Zutaten

400g Gemischtes Hack  
2 Brötchen vom Vortag  
1 Ei  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Senf  
1 EL Ketchup  
1 EL Sojasauce  
1/2 Bund Petersilie  
1 TL getrockneter Majoran  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1,5 EL Butterschmalz

## Zubereitung

Die Brötchen würfeln und für ca. 10 Minuten in ca. 150ml Wasser einweichen.

Die Petersilie hacken und die Zwiebel fein würfeln. Beides mit 1/2 EL Butterschmalz in einer Pfanne andünsten, bis die Zwiebelwürfel glasig sind.

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das gemischte Hack in eine große Schüssel geben. Die gedünstete Petersilie und Zwiebelwürfel mit dem Majoran, dem Ei, dem Ketchup, dem Senf und der Sojasauce zum Hackfleisch geben. Die eingeweichten Weckwürfel fest ausdrücken und ebenfalls zum Hackfleisch geben. Alle Zutaten mit den Händen zu einer homogenen Masse vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Mit angefeuchteten Händen 8 gleich große Fleischkühle formen. Das restliche Butterschmalz in einer sehr großen ofenfesten Pfanne erhitzen und Frikadellen bei Mittlerer Hitze je Seite etwa 5 Minuten braten. Die Pfanne in den Ofen geben und die Fleischkühle für ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

### *Mein Tipp:*

Die Fleischkühle schmecken auch abgekühlt zu einer deftigen Brotzeit.