



Fleischspatzen mit Kartoffelsalat

Zubereitung

Zubereitung Fleischspatzen

- 1 Die Brötchen in Wasser einweichen.
- 2 Hackfleisch, geschnittene Zwiebel, Ei, eingeweichte Brötchen und Mehl in einer Schüssel zu einer homogenen Masse verarbeiten, mit Pfeffer und Salz würzen.
- 3 In einem großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen.
- 4 Vom Hackfleischteig mit einem Esslöffel Kugeln ausstechen und diese in das kochende Salzwasser geben. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- 5 Die Butter in einer Pfanne braun werden lassen und zu den Spatzen und dem Salzwasser in den Topf gießen.

Zubereitung Kartoffelsalat:

- 6 Die Kartoffeln in ausreichend Wasser kochen und abkühlen lassen.
- 7 Abgekühlte Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel würfeln.
- 6 Zwiebel, Essig, Öl, Salz und ggf. Gewürze zu den Kartoffeln geben, vermischen und gut durchziehen lassen.

Zutaten

Für 4 Portionen:

Fleischspatzen:

400 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
2 alte Tafelbrötchen
150-200 g Mehl
Pfeffer
Salz
50-60 g Butter

Kartoffelsalat:

1 kg Salatkartoffeln, festkochend
1 Zwiebel
3 El Essig
4 El Öl
Salz
Gewürze nach Geschmack

Ja, bei diesem
Rezept wird das „Koch-
wasser“ als Suppe
mitgegessen.