

Basti's Kleine Küche

heute: Warm / Kalt Volker's Plattkadenellen



superlecker, preiswert,
bringt die Küche zum
Qualmen und auch Party-
gäste gut drauf ...
hier für 2-4 Personen
(bei mir exakt 12 Stück !!!)
Preis / Person ca 1,20



Speisezutaten:

Gehacktes !!! GEMISCHT !!!
„Schwein/Rind“ ca. 500 g
1 rohes Ei, 1 große Zwiebel,
1 Stück Gouda (1x1x4 cm),
1 Apfel

Gewürze

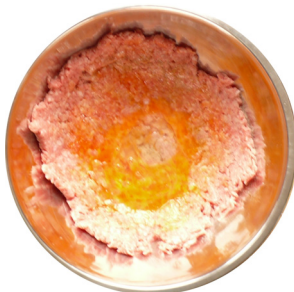
Salz, Pfeffer

Zum Anbraten

Großes Stück Butter

Specials ...

- a) Senf - aber für Männer !!!
- b) evtl. Catchup



1. Gehacktes in großer Schüssel mit Suppenkelle platt auf Boden und Rand drücken = große Oberfläche

2. Pfeffer, Salz einstreuen

3. Rohes Ei drauf schlagen

4. Alles mit Kelle verteilen



5. Apfel mit Schale um den Strunk herum reiben
6. Käsestück reiben
7. Zwiebeln in Würfel schneiden
8. Alles hinzugeben



9. Den „Kuchen“ Von außen nach innen einklappen, stampfen, einklappen ... bis alles schön durchmengt ist



10. Der tollste Trick: Mit Esslöffel aus dem Teig einen gefüllten Löffel schöpfen, in geschlossener Hand formen und das übrige Gehackte zurück geben ...



11. Bällchen in die Pfanne legen, leicht andrücken und 2-3 Min. braten
12. Wenden, leicht andrücken und 2-3 Min. braten ...
13. Antesten ... Aufessen ...