

## ***Fleischchüechli***

900 Gramm gehacktes Rindfleisch  
500 Gramm Kalbs-oder Fleischkäsbrät  
2 Eier  
30 Gramm Haferflocken

Je die Hälfte des Fleisches & Bräts, sowie 1 Ei und 15 Gramm Haferflocken in die Schüssel der Turmix-Haushaltmaschine geben und auf Stufe 2 richtig durchmischen

Fleischgewürz  
Riomare-Salz

zugeben, abschmecken.

Mit dem restlichen Fleisch und Brät gleich verfahren

2 mittlere Zwiebeln sehr fein hacken, am besten in der elektrischen Moulinex-Gewürzmühle und in ordentlich Margarine dünsten.

Beide Portionen von Fleisch und Brät zusammen in die Turmix-Haushaltmaschine geben und die ausgekühlte Zwiebelmasse zugeben und nochmals abschmecken.

½ Bund Petersilie fein hacken, wie die Zwiebeln, alles zusammen weiter mixen.

Je nach Anzahl der Personen am Tisch genügend Masse zu Fleischchüechli wie folgt weiterverarbeiten: Mit dem Glacéportionierer Masse entnehmen und auf gemehlten Händen nochmals zu einer Kugel formen dann Portionen auf bemehlter Fläche zu Chüechli formen, diese müssen dann flach sein. Chüechli anbraten.

Bratfond in der Bratpfanne mit Wasser ablöschen, anfänglich aber nur 5 dl., wenn die Sauce einkocht weiter mit Wasser verdünnen

1 gesteckte Zwiebel in die Bratpfanne geben

2-3 getrocknete Tomaten der Sauce begeben, macht die Sauce aromatisch und gibt ihr eine schöne Farbe

4 EL Granulat für klare Sauce dazugeben und weiter auf niedriger Temperatur köcheln lassen. Sauce erst ganz am Schluss zu den Fleischchüechli geben, da diese sonst weich werden.

Die obige Masse hat 23 etwa gleich grosse Chüechli ergeben.