

## **FLEISCH**

### **Fleischfrikadellen**

*Zutaten:*

*400 gr rohes Fleisch (Rind, Kalb, Schwein, etc....) Arbeitsteil: Doppelschlagmesser*

*Zubereitung:*

Sie koennen Hackfleisch bei Ihrem Fleischer selbstverstaendlich fertig kaufen. doch wenn dieser noch kein solches Maschinensystem hat wie Sie, dann bekommen Sie nicht das Fleisch, das Sie ausgesucht haben, da im Inneren des Fleischwolfes immer 100 bis 300 g Fleisch bleiben. Das Fleisch, das Sie ausgesucht haben, dient dazu, dieses Fleisch, das bereits mehr oder weniger lang im Inneren der Maschine ist herauszudruecken. Sie brauchen kein erstklassiges Stueck zu waehlen, um ein vorzuegliches Hackfleisch zu bekommen, da dieses immer zart ist. Fleisch in gleichmaessige Stuecke schneiden und in Arbeitsgefaess geben. Einschalten und ca. 10 Sekunden zerhacken, nicht mehr als 400 gr gleichzeitig verarbeiten. Sie koennen z. B. zum Fleisch auch 1 Zwiebel, 1 trockenes Broetchen, 1 Ei, 1 EL Senf, Salz und Pfeffer nach Geschmack geben. Fett in der Pfanne erhitzen und gleichmaessig braten.

### **Huhn in Nusssauce**

## **Fleisch**

Aktualisiert Montag, den 18. Oktober 2010 um 16:49 Uhr

---

### *Zutaten:*

*1 Huhn, 8 Scheiben Weissbrot, 1/2 L Milch, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 200 gr. Walnuesse, 60 gr. Parmesankaese, 1 TL getrockn. Chilischoten Arbeitsteil: Doppelschlagmesser*

### *Zubereitung:*

Das Huhn ca. 30. kochen, enthaeuten und in Streifen schneiden. Das Weissbrot in Milch einweichen. Die Walnuesse und den Parmesankaese in dem Geraet feinhacken. Zwiebeln, Knoblauch und Chilischoten ebenfalls und in Olivenoel anduensten. Die Walnuesse, Salz und Pfeffer dazugeben und 5 Minuten weiterschmoren. Das eingeweichte Brot aus der milch nehmen und in der Maschine kurz puerieren, dann zu den Zwiebeln und Nuessen geben. Die Masse unter Zugabe zu einer saemigen Sauce kochen. Das Huhn und den Kaese hinzufuegen und so lange ruehren bis der Kaese geschmolzen ist.

---

## **Tatar**

### *Zutaten:*

*500 gr. mageres Rinderfleisch, 1 Ei, 1 Zwiebel, Kapern, Silberzwiebeln, saure Gurken, Salz und*

## **Fleisch**

Aktualisiert Montag, den 18. Oktober 2010 um 16:49 Uhr

---

*Pfeffer Arbeitsteil: Doppelschlagmesser*

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebel hacken und beiseite stellen. Dann das Fleisch in nicht zu grosse Stuecke schneiden, mit dem Doppelschlagmesser zerkleinern und mit Salz und Pfeffer wuerzen. Das Fleisch mit dem Ei in der Mitte und den restlichen Zutaten anrichten.