

Rezepte zur Sendung Fleischküchle und Pfälzer Lasagne

echt gut!
Klink & Nett

vom 19.11.2016



Vincent Klink Fleischküchle und Linsen

Für 2 Personen

Für die Linsen

- 300 g Linsen (evtl. kleine Alblinsen)
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Bund Thymian
- 250 ml kräftiger Rotwein
- 250 ml Fleischbrühe
- 1 EL Butterschmalz
- 2 EL Weißweinessig



Für die Fleischküchle

- 1 Brötchen (vom Vortag)
- 250 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe
- 2-3 EL Olivenöl
- 500 g Hackfleisch (vom Schweinehals)
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Ei (Größe M)
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Stiele Thymian
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Butter

Zubereitung:

Linsen am Abend vorher in mindestens der vierfachen Menge Wasser einweichen (Alblinsen müssen nicht eingeweicht werden)

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Suppengemüse putzen, abbrausen und fein würfeln. Kartoffel schälen und waschen.

Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Suppengemüse zugeben. Die Linsen untermischen. Thymian zugeben.

Mit Rotwein und Brühe auffüllen. Die Kartoffel dazu reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 20 Minuten weich garen.

Inzwischen für die Fleischkühle Brötchen in Scheiben schneiden. Milch darüber gießen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten und etwas abkühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch mit Hackfleisch, Senf und Ei in eine Schüssel geben. Brötchen ausdrücken und zugeben. Petersilie und Thymian abbrausen und trocken schütteln. Petersilie fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Petersilie und Thymian zum Hackfleisch geben.

Alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Aus der Hackfleischmasse ca. 6-8 Fleischkühle formen.

Oliveöl und Butter erhitzen. Fleischkühle darin von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten braten.

Im Backofen bei 120 Grad warm stellen.

Susanne Nett

Pfälzer Lasagne Für 4 Personen

- 2 Schalotten
- 2 - 3 mittelgroße Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 500 g Hackfleisch (gemischtes Hackfleisch)
- 2 - 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 480 g)
- 100 g Sahne
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 4 - 8 große Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 - 2 mittelgroße Zucchini
- 20 - 30 Scheiben dünn geschnittener Saumagen (von der dünnen Saumagenstange)
- Salz, Pfeffer
- ca. 100 g Bergkäse
- ca. 50 g Parmesan



Zubereitung:

Schalotten schälen und fein würfeln. Karotten und Lauchzwiebeln putzen, bzw. schälen, abbrausen und fein würfeln.

Hackfleisch im Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten, Karotten und Lauchzwiebeln zugeben und kurz weiter braten.

Tomaten und Sahne zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt und Majoran zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten schmoren.

Kartoffeln schälen, waschen und in sehr feine Scheiben hobeln.

Zucchini abbrausen, trocken reiben und längs in Scheiben hobeln.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform fetten.

Den Boden der Form mit etwas Hackfleischmischung bedecken.

Ein Drittel der Kartoffel- und Zucchinischeiben darauf verteilen.

Saumagenscheiben auf die Kartoffeln und Zucchini legen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind.

Mit Hackfleisch abschließen.

Bergkäse und Parmesan reiben. Auf der Hacksauce verteilen.

Lasagne im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und servieren.

Dazu passt grüner Salat.