

FLEISCHLAIBCHEN MIT RADIESCHEN



BIERTIPP:
Rieder Märzen



ZUTATEN

250 g faschiertes gemischt
50 g Knödelbrot
2 Eier
1 EL Ketchup
1/8 L Milch
1 Stück Zwiebel
Senf scharf
Sushiessig
Olivenöl
Salz
Chili Schote
Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Radieschen und das Grüne vom Lauch in Scheiben schneiden. Das weiße vom Lauch kurz blanchieren und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit Sushiessig, etwas Olivenöl, Salz, Zucker und Chilischote abschmecken.

Knödelbrot in Milch einweichen und mit dem Faschierten zusammenkneten. Ei, Senf und Ketchup beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Butterschmalz ausbacken.

Mahlzeit!

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

