

Die Zubereitung von Fleischkühle

Bei der Zubereitung von Fleischkühle beginne ich mit dem Vorbereiten des Arbeitsplatzes. Zuerst hole ich alle Lebensmittel und Geräte her, die ich benötige. Dann beginne ich mit den Vorbereitungsarbeiten. Dazu gehört das Einweichen des Brötchens (in einem Becher mit Wasser) und das Kleinschneiden der Zwiebel. Nun richte ich meinen Arbeitsplatz im „Uhrzeigersinn“ vor.



Ich gebe die vorbereiteten Zutaten zum Hackfleisch, das ich anschließend gut miteinander vermische. (Möglichkeiten: mit der Gabel, mit den Knethaken oder mit den Händen).

Anschließend wird gut abgeschmeckt.



Nun werden die Fleischkühle in gleichmäßige Kugeln gerollt und flachgedrückt. Danach in heißem Fett in der Pfanne ausgebraten (erst Stufe 9 – dann zurückschalten) – bis sie goldbraun sind.

