

## Schmeißreinchens

(Gebacken von Solveig Roller Bierwanderung 2022)

## **Zubereitung:**

Alles in einer Schüssel gut zusammenrühren und durchkneten. Jetzt einzelne Portionen (ca. 1 gehäufter Esslöffel) von der Fleischmasse abtrennen, in der Hand zu Kugeln rollen und in heißem Fett vollständig durchbraten. Hinweis: Gewürze und Portionsgröße nach Geschmack und Belieben. Wer mag, kann die Kugeln auch flachdrücken.

## Zutaten:

1 kg gemischtes Hackfleisch Semmelbrösel von 1-2 getrockneten Brötchen 1 große Zwiebel

1 – 2 Knoblauchzehen

1 Ei

1 Bund Petersilie

Salz Pfeffer Paprika Muskat

Hackfleisch Würzmischung Pikant Gewürz von Fuchs