

# Mehl-Spatzen mit Hackfleisch-Küchle und Gurken-Salat

## Für 2 Personen

200 g Rinderhack	100 g Schweinehack	500 g Semmelbrösel
1 Gurke	3 Lauchzwiebeln	1 Zwiebel
4 Eier	300 g Mehl	100 ml Schlagsahne
1 Bund Dill	1 Bund Petersilie	1 TL Senf
2 EL Zucker	80 ml Gemüsefond	100 ml Mineralwasser
100 ml Kräuternessig	Sonnenblumenöl	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Das Mehl zusammen mit drei der Eiern und einer Prise Salz verrühren. Das Mineralwasser nach und nach unter den Teig rühren und anschließend circa fünf Minuten ruhen lassen. Den Teig mit einem Esslöffel Portionsweise in das kochende Salzwasser geben und zehn Minuten köcheln lassen. Die Mehlspatzen anschließend abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Kräuternessig mit dem Zucker und etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Gurke schälen, in dünne Scheiben hobeln und in das Dressing geben. Die Sahne sowie den Dill ebenfalls über die Gurken geben und alles ziehen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Beide Hackfleischsorten mit dem übrigen Ei, dem Senf und etwas Gemüsefond vermengen. Die angedünsteten Zwiebeln, die Semmelbrösel und die Petersilie in die Masse geben. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Hackmasse gleichgroße Küchlein formen in dem heißen Fett goldbraun backen. Die Mehlspatzen zusammen mit den Hackfleischküchle und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Christian Weidner am 14. Oktober 2013