



Flammkraft

GETRÜFFELTE KALBSFRIKADELLE

DAUER

Vorbereitung: 15-20 Minuten

Ruhezeit: 6 Stunden

Grillzeit: 10-15 Minuten

ZUTATEN

500 g Hackfleisch vom Kalb

2 Eier

1 Breze vom Vortag, in grobe Stücke geschnitten

Milch, erwärmt

Petersilie, gehackt

Korianderkraut

Wintertrüffel aus dem Glas, klein gehackt

Paprikapulver ?? scharf oder??

1 TL Senf

1 TL Trüffelöl

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Brezelstücke mit der Milch übergießen. Kurz abkühlen lassen, Eier zugeben und alles kurz vermischen.

SCHRITT 2:

Hackfleisch zur Brezelmischung geben und kurz zu einem Teig vermengen. Trüffel, Trüffelöl, Petersilie und Zitronenzeste zugeben, mit Salz und Paprika würzen. Alles vermischen und für ein optimales Ergebnis für 6 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

SCHRITT 3:

Hände befeuchten und Pflanze formen. Ab auf dem Grill....