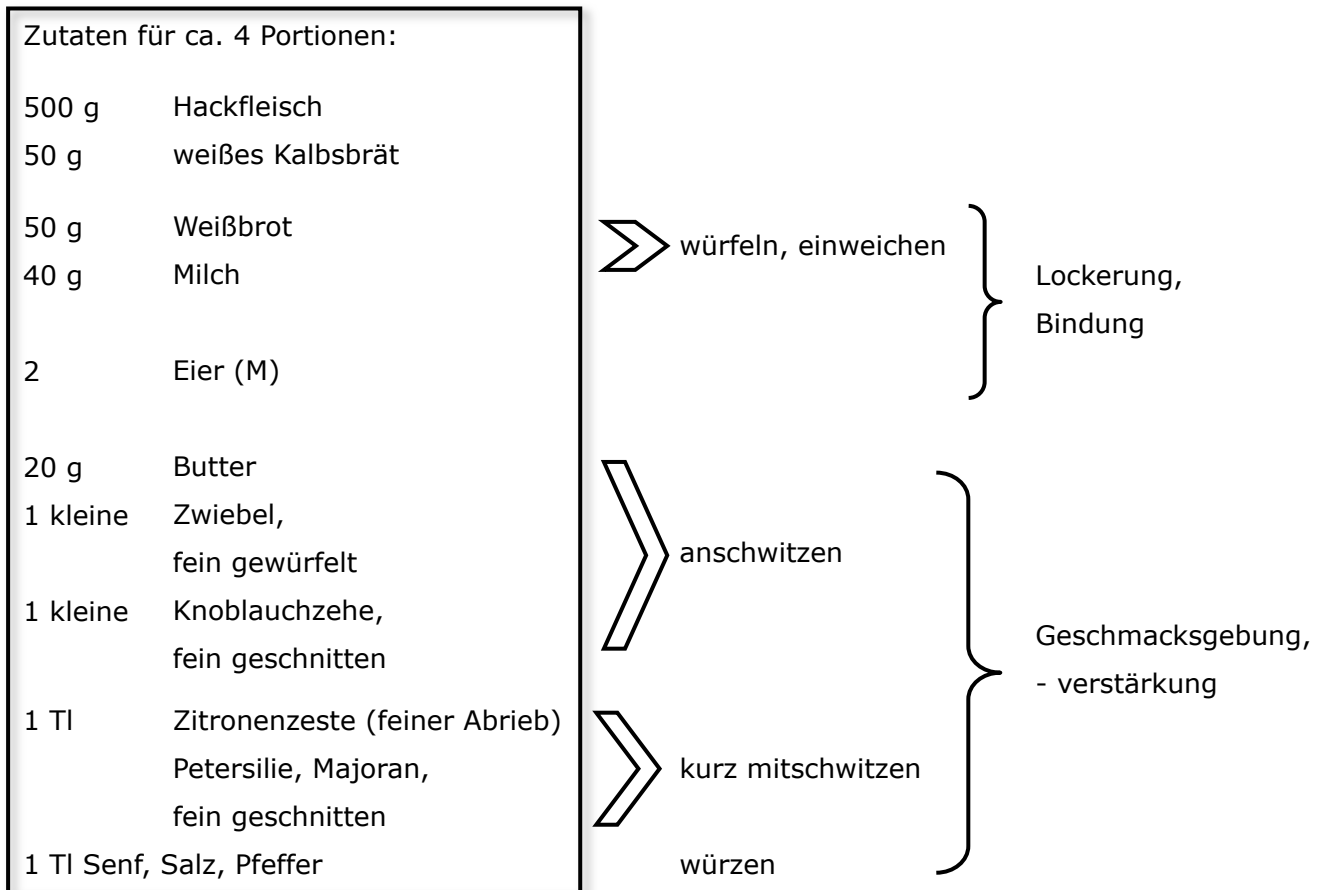


Hackfleisch - Viande hachée

Masse für; Fleischpflanzerl, Hackbraten, gefüllte Paprikaschoten, Krautwickel o . ä.



Alle Zutaten vermischen und kräftig durcharbeiten um eine gebundene Masse zu erhalten.

Fleischpflanzerl formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Im Backofen bei ca. 120 °C Heißluft 10-12 Minuten fertig garen.

Hackfleischmassen müssen am Tag der Herstellung gegart werden!