

Fleischküchle und pikanter Paprikadip



Zutaten:

Für 4 Personen:

Paprikadip:

- 1 kg rote Spitzpaprika
- 1 Aubergine
- 1 große Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Chili
- 150 ml Öl
- 2 EL Essig
- etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer



Für die Fleischküchle:

- 400 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Weckle (Brötchen)
- 1 große Zwiebel oder 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 großes Ei
- 1 TL scharfer Senf
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- Salz, Pfeffer, Majoran
- Wasser oder Milch zum Einweichen des Brötchens
- Öl zum Braten

Zubereitung

Für den Dip alle Spitzpaprika waschen, längs halbieren und entkernen. Die Aubergine schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika und Auberginen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Anschließend auf

ein Backblech mit Backpapier legen und für 15-20 Minuten in den vorgeheizten Backofen (Grill, 225-230°C) stellen. Die Paprika mit der Hautseite nach oben legen. Wenn die Paprika schwarze Flecken bekommen, herausnehmen und mit einem nassen Tuch abdecken. 10 Minuten ruhen lassen. Dann die Paprikahaut entfernen.

Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Paprika und Auberginen ebenfalls würfeln. Die Gemüswürfel mit etwas Öl in einem Top anbraten. Dann fein geschnittenen Knoblauch hinzugeben und mit dem Pürierstab fein mixen. Bei niedrigster Stufe für etwa 45-60 Minuten rührend einkochen, bis die Masse eingedickt ist. Zum Schluss Essig und Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch heiß in saubere Gläser abfüllen und verschließen.

Für die Fleischkühle das Brötchen in Milch oder Wasser einweichen und ausdrücken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebelwürfel, das zerteilte Brötchen, das Hackfleisch, das Ei, der feingeschnittene Knoblauch, der Senf und die Gewürze zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig gleichmäßige Kühle formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischkühle von beiden Seiten je 5 Min. goldbraun braten.

Die Fleischkühle mit dem Paprikadip, Zwiebelringen und Baguette servieren.