

eatart

original Bildbar Kühle®

Rezept Nr.



→ Partyportion ← analog version 2016

KÜNSTLER FÜR EINE BESSERE WELT

1 großes Bequette (vom VorVortag)

1/2 Liter Milch

2 Bund Petersilie

4 Eier

2 kg Hackfleisch gemischt

200 g Semmelbrösel

Ketchup

Senf

3 Knoblauchzehen

Tabasco

Oregano

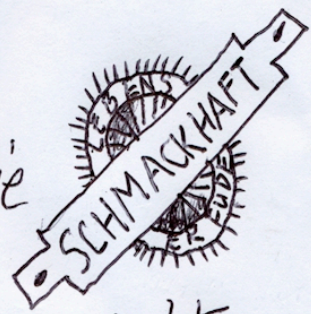
Fench

Salz + Humor

Pfeffer

Cayenne Pfeffer

4 Zwiebeln



H 1,5cm ca 7cm
zubereitungszeit: ca 2h Schwierigkeitsgrad: mittel

Das Bequette vom VorVortag in Milch einweichen und alsbald wieder ausdrücken. glatte Petersilie fein hacken, ebenso die vier Zwiebelchen und den Knobel. Dann Hände gründlich waschen und die genannten Komponenten gar gründlich mit den Händen durchmengen und mit ~~mit~~ den teilweise exotischen Gewürzen nach Gusto verfeinern. Am besten werden die BildbarKühle® in der Gußisenpfanne! Sanheiß werden lassen, mit Öl rein damit und dann Energie reduzieren. Wenn sie goldbraun in der Pfanne vor uns liegen sind wir auf dem Gipfel schwäbischer KUNSTKochens angekommen &

ergibt: ca. 60 Stk
Investition: eur: 24,10
Kosten pro Stk: eur: 0,40

© van der Kurh UVP: eur 0,80

Zur nachhaltigen Sättigung geeignet

Dazu passt Kartoffel Salat oder Kalt im Brötchen - ein Hochgenuss!

www.bildbar.de

24-25.07.2016

N
Z
E
N
Z
E
N
Z
E
D
I
E
R
E
D
I
E
N
Z
E
D
I
E
N