

# Vincent Klink: Fleischküchle/Frikadellen und Linsen

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/18/vincent-klink-fleischkuechle-frikadellen-und-linsen](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/18/vincent-klink-fleischkuechle-frikadellen-und-linsen)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Fleischküchle:

- 500 g Hackfleisch (vom Schweinehals)
- 1 Brötchen, vom Vortag
- 250 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Ei, Größe M
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Stiele Thymian
- 2 – 3 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

### Für die Linsen:

- 300 g Linsen, evtl. kleine Alblinsen
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Kartoffel
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Bund Thymian
- 250 ml kräftiger Rotwein
- 250 ml Fleischbrühe
- 1 EL Butterschmalz
- 2 EL Weißweinessig

### Zubereitung:

Die Linsen am Vorabend in mindestens der 4-fachen Menge Wasser einweichen. Alblinsen müssen nicht eingeweicht werden!

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Suppengemüse putzen, abbrausen und fein würfeln. Die Kartoffel schälen und waschen. Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Suppengemüse zugeben. Die Linsen untermischen. Thymian zugeben. Mit Rotwein und Brühe auffüllen. Die Kartoffel dazu reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 20 Minuten weich garen.

Inzwischen für die Fleischküchle das Brötchen in Scheiben schneiden. Milch darüber gießen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten und etwas abkühlen lassen. Zwiebel und Knoblauch mit Hackfleisch, Senf und Ei in eine Schüssel geben.

Das Brötchen ausdrücken und zugeben. Petersilie und Thymian abbrausen und trocken schütteln. Petersilie fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Petersilie und Thymian zum Hackfleisch geben. Alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aus der Hackfleischmasse ca. 6 – 8 Fleischküchle formen.

Olivenöl und Butter erhitzen. Die Fleischküchle darin von beiden Seiten ca. 4 – 5 Minuten braten und im Backofen bei 120°C warm stellen.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 19. November 2016

Episode: Fleischküchle und Pfälzer Lasagne