

 **Jagsttäler**

 **Fischküchle**

**Zutaten:**

1 kg Weißfisch

100 gr. geräucherten Bauchspeck

2 Eier

50 gr. Paniermehl und/oder alte Brötchen (gewürfelt)

1-2 Zwiebeln

10 gr. Salz

2-3 gr. Pfeffer

5-10 gr. Fischwürzer (ohne Salz, ansonsten Salzmenge reduzieren!)

Dill/Petersilie

**Zubereitung:**

Gesäuberte Fische (ausgenommen, geschuppt, ohne Kopf) von Döbel, Aland, Brassen, Rotauge, Güster gar dünsten und sichtbare Gräten entfernen. Zusammen mit grob zerkleinerten Zwiebeln, grob gewürfeltem Bauchspeck und alten Brötchen durch einen Fleischwolf drehen.

Mit Eiern, Pfeffer, Salz, Fischwürzer, Kräutern und ggf. Paniermehl zu einem Teig vermengen.

Aus der Masse Frikadellen formen und in Pflanzenfett ausbacken.

Ergibt ca. 12 Frikadellen von je gut 100 gr.

 **Guten Appetit !**



 **Jagsttäler**

 **Fischküchle**

**Zutaten:**

1 kg Weißfisch

100 gr. geräucherten Bauchspeck

2 Eier

50 gr. Paniermehl und/oder alte Brötchen (gewürfelt)

1-2 Zwiebeln

10 gr. Salz

2-3 gr. Pfeffer

5-10 gr. Fischwürzer (ohne Salz, ansonsten Salzmenge reduzieren!)

Dill/Petersilie

**Zubereitung:**

Gesäuberte Fische (ausgenommen, geschuppt, ohne Kopf) von Döbel, Aland, Brassen, Rotauge, Güster gar dünsten und sichtbare Gräten entfernen. Zusammen mit grob zerkleinerten Zwiebeln, grob gewürfeltem Bauchspeck und alten Brötchen durch einen Fleischwolf drehen.

Mit Eiern, Pfeffer, Salz, Fischwürzer, Kräutern und ggf. Paniermehl zu einem Teig vermengen.

Aus der Masse Frikadellen formen und in Pflanzenfett ausbacken.

Ergibt ca. 12 Frikadellen von je gut 100 gr.

 **Guten Appetit !**