



Fleischnaecke

| | |
|---|--|
| <p>Pour 6 personnes :</p> <p>500-700 gr de restes de pot-au-feu</p> <p>½ lt ou plus de bouillon du pot-au-feu</p> <p>1 oeuf</p> <p>½ botte de persil</p> <p>2 oignons</p> | <p>Faire revenir dans l'huile ou le beurre les oignons émincés, les mélanger avec le persil et les restes de pot-au-feu hachés. Lier avec un oeuf.</p> <p>Étaler la pâte avec le rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle soit très fine.</p> <p>Disperser régulièrement sur la pâte le mélange viande-oignons-persil.</p> <p>Rouler le tout en un boudin très serré, puis couper des tronçons de 5 cm.</p> <p>Faire revenir chaque tranche sur chacune de ses deux faces, dans de l'huile, au fond d'une grande cocotte</p> <p>Ajouter un demi litre au moins de bouillon du pot au feu, (les fleischnaecke doivent être recouvertes de liquide)</p> <p>Cuire 20 min à la cocotte couverte ou four moyen ou 15 min à la cocotte-minute</p> |
|---|--|

Pâte à Fleischnaecke

| | |
|---|--|
| <p>250 g farine</p> <p>3 oeufs</p> <p>2 pincées de sel</p> <p>2 cuil. à café de levure chimique</p> | <p>Mélanger tous les ingrédients avec de l'eau dans une terrine, jusqu'à obtention d'une pâte élastique, se détachant bien des bords de la terrine (si nécessaire, rajouter un peu de farine).</p> <p>Laisser reposer 1/2 heure.</p> |
|---|--|

Cette recette nous a été gracieusement transmise par M^{me} Hélène Ziegler