



Klößchen in Krepp

Krepli Köfte



500 g Hackfleisch
2 Scheiben altbackenes Brot
1 Ei
1 Zwiebel
1 KL Salz
1 TL Cumian
1 TL Pfeffer
Hartkäse
Für den Krep:
1 Ei
1 Glas Milch
2 Kaffetassen Mehl
1 TL Salz
Öl

- # Zuerst Klößchen zubereiten. Hierzu Zwiebeln reiben, dazu das Brotinnere und solange kneten bis eine Teigmasse entstanden ist.
- # Dann die andren Klößchenzutaten hinzufügen und 10 Minuten kneten und danach im Kühlschrank ruhen lassen. Während dessen den Krepp zubereiten.
- # Kreppzutaten in einer tiefen Rührschale vermischen.
- # In eine leicht eingefettete Pfanne Dessertsteller große Kreppmasse einlassen und beide Seiten durch wenden anbraten.
- # Nachdem alle Krepps vorbereitet sind aus der Klößchenmasse etwas kleinere Teile wie bei dem Hamburger formen.
- # Klößchen im leicht eingefetteter/eingeölter Teflonpfanne anbraten.
- # Die Klößchen danach in die Mitte der Krepps legen und wie ein Paket zusammenlegen.
- # Die Zusammengelegte Seite auf den eingeölten Backblech legen.
- # Auf die Oberseite je nach Form des Krepps eine dünne Käsescheibe lege.
- # Bei 180 Grad bis das Käse geschmolzen ist backen.
- # Warm servieren.

Tipp: Auf Wunsch kann in den Krepp auch Beefsteak oder ähnl. Zutaten getan werden.