



Fleischpflanzerl

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 20 min

Garzeit: ca. 15 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 altbackene Semmel

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 EL Pflanzenöl

1 EL frisch gehackte Petersilie

600 g gemischtes Hackfleisch

1 Ei

1-2 TL mittelscharfer Senf

Salz

Pfeffer (aus der Mühle)

20 g Butterschmalz

Zubereitung:

Die Semmel in lauwarmen Wasser einweichen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer heißen Pfanne in dem Öl glasig schwitzen. Die Petersilie unterrühren, vom Herd ziehen und die Mischung abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit dem Ei, dem Senf, der Schalottenmischung und der gut ausgedrückten Semmel vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hackfleischmasse kleine Fleischpflanzerl formen und diese in einer heißen Pfanne portionsweise in heißem Butterschmalz unter Wenden goldbraun anbraten, dann bei reduzierter Hitze fertigbraten. Die Fleischpflanzerl auf einer Platte anrichten und nach Belieben mit Salatblättern, Gewürzgurken, Kirschtomaten, Zwiebelringen und Petersilienblättchen garniert servieren.