

Fleisch-Pflanzerl mit lauwarmem Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

150 g Rinderhackfleisch	100 g Schweinehackfleisch	8 fest kochende Kartoffeln
2 Zwiebeln	0,5 Bund glatte Petersilie	100 g Knödelbrot
50 g Butter	1 Ei	süßer Senf, scharfer Senf
50 ml Milch	50 ml Rinderfond	2 EL Essig
1 EL Öl	Salz, weißer Pfeffer	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Anschließend kochen, bis sie fast zerfallen. Den Rinderfond erwärmen. Das Rinder- und das Schweinehackfleisch zusammen mit 50 Gramm Knödelbrot und dem Ei in eine Schüssel geben. Die restliche Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Petersilie zupfen, klein hacken und die Hälfte zusammen mit der Zwiebel mit in die Schüssel geben. Die Milch leicht erwärmen und dazu gießen. Die Masse gut vermengen. Anschließend daraus kleine Bällchen formen. Sie sollten etwa fünf Zentimeter Durchmesser haben. Etwa die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Fleischbällchen hinein geben und mit einer Gabel platt drücken. Die Fleischpflanzerl nach ein paar Minuten wenden und den Rest der Butter dazugeben. Anschließend die Pflanzerl von der anderen Seite braun anbraten. Die lauwarmen Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Eine Zwiebel abziehen, fein schneiden und unter die Kartoffeln heben. Das Öl und den Essig mit etwas Salz und Pfeffer vermengen und über den Kartoffelsalat geben. Das Ganze leicht verrühren. Die Fleischpflanzerl mit dem lauwarmen Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, mit dem süßen und dem scharfen Senf sowie der restliche Petersilie garnieren und servieren.

Franca Flenda am 03. Dezember 2012