

# Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Brei und Wirsing

## Für zwei Personen

300 g Hackfleisch, gemischt	500 g Kartoffeln, mehlig	2 Brötchen, vom Vortag
1 Wirsing	1 Zwiebel	3 Schalotten
3 Eier	200 g Butter	250 ml Milch
250 ml Kalbsfond	1 Bund Petersilie	1 Muskatnuss
Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und dieses lauwarm werden lassen. Die Kartoffeln schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Anschließend in das lauwarmer Wasser geben und circa 25 Minuten lang erhitzen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und dieses zum Kochen bringen. Den Wirsing unter kaltem Wasser waschen und anschließend trocken tupfen. Die dunkelgrünen Blätter abzupfen und klein zupfen. Die gezupften Blätter in das kochende Wasser legen, mit einem Kochlöffel nach unten drücken und das Ganze noch einmal aufkochen lassen. Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Brötchen darin aufweichen. Eine Schalotte abziehen und fein hacken. Die Schalottenwürfel mit dem Hackfleisch, den Eiern sowie den aufgeweichten Brötchen in eine Schale geben und gut miteinander verkneten. Eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen. Die Wirsingblätter aus dem Topf nehmen und direkt in die Schale mit dem kalten Wasser zum Abschrecken geben. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und zusammen mit Butter in eine Pfanne geben. Die Butter zerlaufen lassen. Den Wirsing in einem Zerkleinerer pürieren, in die Butterschwitze geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine weitere Pfanne mit reichlich Pflanzenöl erhitzen. Aus der Hackmasse einige Fleischpflanzerl formen und diese in der Pfanne knusprig anbraten. Die Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. In einem Topf die Milch erhitzen und diese zusammen mit 150 Gramm kalter Butter unter die Kartoffelmasse rühren. Den daraus entstehenden Kartoffelbrei mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Fleischpflanzerl zusammen mit dem Kartoffelbrei und dem Wirsing auf einem Teller anrichten und servieren.

Petra Veicht am 28. Januar 2013