

Fleischlaberl, Erdäpfel-Vogelssalat, Zucchini-Rösti

Für zwei Personen

Für die Fleischlaberl:

400 g Hackfleisch vom Rind	1 altbackenes Brötchen	1 rote Paprika
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Semmelbrösel
125 ml Milch	2 Eier	1 EL mittelscharfer Senf
1 TL gerebelter Majoran	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rösti:

1 Zucchini	1 Zwiebel	2 Eier
2 EL Mehl	50 g Parmesan	2 Zw. Dill
2 Zw. glatte Petersilie	125 ml neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat	2 Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Msp. Zucker	40 ml Weißweinessig
4 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	20 ml steier. Kürbiskernöl
3 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Fleischlaberl:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Paprika halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und fein würfeln. Zwiebeln, Petersilie und Paprika in einer Pfanne mit wenig Öl andünsten. Brötchen grob hacken und 10 Minuten in Milch einweichen. Das Brötchen ausdrücken und mit der Zwiebel-Paprika-Schmelze, Hackfleisch, Bröseln, Eiern, Senf, Majoran, Salz und Pfeffer verkneten. Kleine Laibchen formen und in einer Pfanne mit reichlich heißem Öl ca. 8 Minuten knusprig ausbraten.

Für die Rösti:

Zucchini waschen und auf einer Vierkantreibe grob raspeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Parmesan reiben. Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zucchini, Zwiebel, Eier, Mehl, Parmesan, Dill und Petersilie in einer Schüssel mischen. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne mit reichlich Öl ausbacken.

Für den Salat:

Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Diese in einem Topf mit wenig Salz gar kochen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Aus Essig, Zwiebeln, Knoblauch, Zucker, etwas Kernöl, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren. Kartoffeln abseihen und in der Marinade lauwarm einlegen. Den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Feldsalat zu den Kartoffeln geben und miteinander durchziehen lassen. Mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Fleischlaberl mit Erdäpfel-Vogelssalat, steirischem Kernöl und Zucchini Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Uschi Malzburg am 13. Februar 2017