

# Fleisch-Laberln mit Kartoffel-Püree und Röstzwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für die Fleischlaberln:**

500 g gem. Hackfleisch	1 altbackenes Brötchen	250 ml Milch
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Estragonsenf
2 Eier	200 g Semmelbrösel	1 TL Majoran
1 EL Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für das Püree:**

4 mehligk. Kartoffeln	3 EL Butter	250 ml Milch
1 Musaktnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Röstzwiebeln:**

1 Zwiebel	2 EL griffiges Mehl	Pflanzenöl
-----------	---------------------	------------

**Für die Garnitur:**

3 Karotten	1 EL Butter	Salz
------------	-------------	------

**Für die Fleischlaberln:**

Das Brötchen in Milch einweichen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Butter glasig werden lassen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Hack und gehackte Petersilie mit in die Pfanne geben. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und gemeinsam mit dem Senf, Eiern und Gewürzen mit in die Pfanne geben. Hackbällchen formen, in Semmelbrösel wenden und in Pflanzenöl langsam herausbraten.

**Für das Püree:**

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Kartoffel abseihen und abdampfen lassen. Milch in einem Topf erwärmen und Butter dazugeben. Die Kartoffeln damit übergießen und zu einem Püree vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**Für die Röstzwiebeln:**

Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, in Mehl wenden und langsam in Pflanzenöl goldbraun und knusprig werden lassen. Auf dem Kartoffelpüree anrichten.

**Für die Garnitur:**

Karotten schälen und kurz in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Hönig am 14. Mai 2018