

Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

500 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Zwiebel
50 g gewürfelter Speck	40 ml Weißweinessig	100 ml Geflügelfond
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ EL mittelscharfen Senf	1 TL Zucker
20 g Butter	4 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Fleischpflanzerl:

350 g gemischtes Hackfleisch	1 Brötchen vom Vortag	1 Ei
1 rote Zwiebel	2 frische Knoblauchzehen	1 Bund Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 TL Senf	2 EL Paniermehl
2 EL Butterschmalz	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL scharfes Paprikapulver
1 TL mildes Currypulver	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Zweige glatte Petersilie	3 EL süßer Senf
----------------------------	-----------------

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

Die Kartoffeln schälen und mit ausreichend Salz ca. 15 Minuten gar kochen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides in eine große Salatschüssel geben. Zwiebel abziehen und würfeln.

Zwiebel und Speck in einer Pfanne mit zerlassener Butter anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen, den Geflügelfond angießen und alles etwas einkochen lassen. Senf, Öl und die noch heiße Marinade nun über den Salat geben und alles vermengen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden unter den Kartoffelsalat rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fleischpflanzerl:

Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln.

Hälfte der Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Knoblauchzehen abziehen, andrücken und pressen. Ei aufschlagen. Hackfleisch mit Brötchenmasse, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch und Ei in einer Schüssel vermengen. Mit Currypulver, Paprikapulver, Senf, Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz, noch etwas Paniermehl hinzugeben. Aus dem Teig runde, nicht zu dicke Pflanzlerl (Frikadellen) formen und diese in einer Pfannen mit heißem Öl pro Seite etwa 6 Minuten braten.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern mit süßem Senf und Petersilie anrichten und servieren.

Martina Labuhn am 15. September 2022