

Fleisch-Pflanzerl in Rahm

Für 4 Personen

100 g Zwiebeln	1 EL Speiseöl	125 ml Milch
1 Brötchen	600 g Kalbshackfleisch	1 Ei
1-2 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	2-3 EL Butterschmalz
100 ml Fleischbrühe	150 g Sahne	1 Bund Schnittlauch

Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer Pfanne im heißen Öl glasig dünsten. Milch zugießen, aufkochen und vom Herd ziehen. Brötchen fein würfeln, unterrühren und einweichen, dann mit einer Gabel zu einem feinen Brei zermusen. Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hackfleisch mit der Brötchen-Zwiebel-Mischung, dem Ei und dem Senf in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und zu einem glatten Teig verkneten. 12 Fleischpflanzerl formen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten braten. Die Fleischpflanzerl auf einer Platte im Ofen warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Fleischbrühe ablöschen und 1 Minute kochen. Schlagsahne zugießen und nach Wunsch dicklich einkochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und zugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Fleischpflanzerln servieren. Dazu passt Kartoffel-Gurkensalat.

Tim Mälzer am 13. Oktober 2014