

# Fleisch-Pflanzerl auf Rosenkohl-Salat

## Für 4 Personen

Heimatküche, Schnelle Küche

### Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot	100 ml Milch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	6 Stiele Petersilie	3 EL Öl
600 g gemischtes Hackfleisch	2 Eier	1 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer	300 g Rosenkohl
1 Schalotte	Essig	Olivenöl
80 g geräucherter Speck		

Das Brot in feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen. Zugedeckt etwas ziehen lassen, bis das Brot die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzapfen und hacken.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin unter Wenden glasig andünsten. Knoblauch durch eine Presse dazu drücken. Hälfte Petersilie zugeben und alles kurz mit andünsten. Etwas abkühlen lassen.

Das Brot ausdrücken. Hackfleisch, Brot, Eier, Zwiebelmischung und Senf in eine Schüssel geben und gründlich verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus dem Hackteig mit angefeuchteten Händen Fleischpflanzerl formen. Kurz kühl stellen.

Währenddessen für den Salat den Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Die einzelnen Blättchen vorsichtig lösen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Rosenkohlblättchen darin kurz blanchieren und in eisgekühltem Wasser abschrecken. Rosenkohl trocken schleudern.

In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Fleischpflanzerl darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Aus Essig, Salz, Pfeffer, Schalotte und Olivenöl ein Dressing rühren. Übrige Petersilie und Rosenkohlblättchen untermischen.

In einer weiteren Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Den Speck in feine Würfel schneiden und im heißen Öl knusprig braten.

Rosenkohlsalat abschmecken. Den Salat auf 4 Teller verteilen, die Speckwürfel überstreuen. Salat und Fleischpflanzerl anrichten.

Otto Koch am 31. Januar 2019