

# Bayrische Fleisch-Pflanzerl

## Für 4 Portionen

500 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 trockenes Brötchen
1 Glas Kapern	1 Ei	1 TL Senf (mittelscharf)
Pfeffer, Salz	1 EL Curry	3 EL Paprikapulver
1 Zweig Rosmarin		

Das Gehackte in eine Schüssel geben und mit Pfeffer, Salz, Curry, Paprika und Senf abschmecken. Das Brötchen in Wasser einweichen und genau wie das Ei unter die Hackmasse geben. Die Zwiebeln würfeln und in der Pfanne anschwitzen. Dann die Zwiebeln und den frischen Rosmarin unterheben.

Die Fleischpflanzerl mit einer Suppenkelle portionieren, etwas andrücken und in der Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Die Kelle und die Hände zwischendurch mit Wasser befeuchten. Danach bei 80 Grad im Ofen nachgaren lassen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014