

Fleisch-Pflanzerl auf Bratkartoffel-Püree

Für vier Personen

Für die Fleischpflanzerl:

80 g Tramezzinibrot	100 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 geriebene Knoblauchzehe	1 Msp. Ingwer	2 Eier
2 TL scharfer Senf	Salz	Pfeffer
mildes Chilisalz	frisch geriebene Muskatnuss	Zitrone, Abrieb
270 g Kalbshackfleisch	180 g Schweinehackfleisch	45 g Rinderhackfleisch
getrockneter Majoran	1 EL Petersilienblätter	Öl, Pankobrösel

Kartoffelpüree:

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	175 ml Milch
1 EL Butter	2 EL braune Butter	frisch geriebene Muskatnuss
Bratkartoffel-Gewürz	frische Kräuter	

Für die Fleischpflanzerl:

Für die Fleischpflanzerl das Tramezzinibrot in Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne einige Minuten weich dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Anschließend den Ingwer und den Knoblauch hinzufügen.

Die Eier mit dem Senf, etwas Salz und Pfeffer, Chilisalz, einer Prise Muskatnuss und der Zitronenschale verquirlen.

Die Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, den Zwiebelwürfeln, einer Prise Majoran und der Petersilie vermischen. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen nach und nach 16 bis 20 gleich große Portionen abnehmen und zu Pflanzlerl formen. Die Pflanzlerl in Pankobröseln wenden und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffelpüree:

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser weichkochen. Die Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. Anschließend die Butter und die braune Butter untermischen. Das Püree mit Salz, Bratkartoffel-Gewürz und Muskatnuss würzen.

Zum Anrichten etwas Püree auf warmen Tellern verteilen, die Fleischpflanzerl daneben setzen und mit frischen Kräutern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 24. Juni 2017