

# Chili-Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Ingwer-Salat

**Für 4 Personen**

**Eingelegter Ingwer:**

200 g Ingwer                      100 ml Reissessig                      130 g Zucker  
Salz

**Pflanzerl:**

80 g Toastbrot                      100 ml Milch                      0,5 Zwiebel  
1 EL Öl                      250 g Kalbshackfleisch                      250 g Schweinehackfleisch  
2 Eier                      1 TL Chiliflocken, mild                      2 TL Senf, scharf  
0,5 Zitrone, unbehandelt                      0,5 Orange, unbehandelt                      1 TL Majoran, getrocknet  
1 EL Petersilie, glatt                      100 g Weißbrotbrösel                      Öl  
Pfeffer                      Muskatnuss                      Salz

**Kartoffelsalat:**

1 kg Kartoffeln, fest                      0,5 EL Kümmel, ganz                      1 Zwiebel, klein  
400 ml Geflügelbrühe                      3 EL Rotweinessig                      1 EL Senf, scharf  
1 Prise Chili, mild                      1 Prise Zucker                      3 EL Butter, gebräunt  
1 Gurke                      100 g Ingwer, eingelegt

**Kartoffelsalat:**

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke in Scheiben hobeln. Den eingelegten Ingwer klein schneiden. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne in etwas bei milder Hitze glasig anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf, verrühren, mit Salz, Chili und Zucker würzen und eine Handvoll Kartoffeln hinein mixen. Nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden wird. Anschließend die gebräunte Butter mit Gurken und Ingwer hinein rühren.

**Eingelegter Ingwer:**

Für den eingelegten Ingwer den Ingwer schälen und auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben mit 380 Milliliter Wasser, dem Reissessig, dem Zucker und eineinhalb Teelöffel Salz in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Zwei Esslöffel eingelegten Ingwer und ein bis zwei Esslöffel.

**Pflanzerl:**

Jeweils etwas Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Die Petersilie grob hacken. Das Brot in Würfel schneiden und mit der Milch mischen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl glasig anschwitzen. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Muskat, Chiliflocken, Senf, Zitronen- und Orangenabrieb verquirlen. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, Majoran, Zwiebelwürfeln und Petersilie mischen. Mit feuchten Händen kleine Fleischpflanzerl daraus formen, in Weißbrotbrösel wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Anrichten:**

Den Kartoffelsalat auf lauwarmen Tellern anrichten und die Pflanzlerl darauf legen.

Alfons Schuhbeck am 03. Dezember 2010