

Kalbfleisch-Brezen-Pflanzerl

Für 6-8 Pflanzerl:

250 g Kalbshackfleisch	1,5 EL Zwiebelwürfel	115 ml Milch
100 g Laugenbrezen	1 Ei	4 Zweige Blattpetersilie
4 Zweige Thymian	1 Zitrone	1 EL Butter
Semmelbrösel	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Meerrettich-Joghurt:

100 g griech. Joghurt	50 g Tafelmerrettich
-----------------------	----------------------

Blätter von den Petersilienstielen zupfen und fein schneiden.

Laugenbrezen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel füllen.

Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen, mit Milch ablöschen, aufkochen, über die Brezen-Scheiben gießen und vermengen.

Es sollten aber noch erkennbare Brezen-Stücken erhalten bleiben.

Pfanne mit vier Fleischpflanzerl | Bild: mauritius-images Kalbshackfleisch zur Brezenmasse geben, Ei und fein geschnittene Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und, wenn nötig, 2-3 EL Semmelbrösel einarbeiten. Die fertige Masse zu 6 - 8 Pflanzerl formen, in einer großen Pfanne mit wenig Pflanzenöl langsam ringsum anbraten. Ein Esslöffel Butter darin aufschäumen lassen, Thymian und etwas Zitronenschale zugeben, mit einem Deckel abdecken und vom Herd nehmen. Im aufsteigenden Dampf der Butter ziehen die Pflanzerl jetzt gar.

Anschließend Deckel entfernen und bei mittlerer Hitze braten, bis das kondensierte Wasser verdampft ist und sich Röststoffe bilden. Dann aus der Pfanne nehmen und zusammen mit dem Meerrettichjoghurt auf Tellern servieren.

Meerrettich-Joghurt:

Joghurt in einer Schüssel mit dem Tafelmerrettich verrühren und mit etwas Salz abschmecken.

Alexander Herrmann am 11. November 2020