

Klassische Fleisch-Pflanzerl

Für 10-12 Pflanzerl:

1 Pfund gemischtes Hackfleisch	Knödelbrot (2 alte Semmeln)	1 Ei
1 große Zwiebel	2 Esslöffel Petersilie	0,1 l Milch
Zitrone-Abrieb	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	Majoran	Butterfett

Zuerst das Knödelbrot mit warmer Milch (oder Wasser) übergießen und etwas einweichen lassen. Danach ausdrücken und zerzupfen. Knödelmasse mit Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat und etwas Zitronenabrieb würzen.

Schlagen Sie das Ei darüber und vermischen alles sorgfältig. Geben Sie erst jetzt das Hackfleisch dazu.

Zwiebel schneiden und in Butterfett anschwitzen. Petersilie hacken und gemeinsam mit den Zwiebeln zur Masse geben. Die Fleischpflanzerlmasse gut durchkneten und mit angefeuchteten Händen Pflanzerl formen.

Die Fleischpflanzerl in Butterfett von jeder Seite ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie goldbraun sind.

Alexander Herrmann am 11. November 2020