

# Kalb-Brezel-Pflanzerl

## Für 2 Personen

250 g Kalbshackfleisch	1 Ei	2 Schalotten
100 ml Milch	1 Laugenbrezel	4 Zweige Blattpetersilie
4 Zweige Thymian	1 Zitrone	2-3 EL Semmelbrösel
2 EL Süßer Senf	2 EL Sahnemeerrettich	4 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Laugenbrezel in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten schälen, mit 1 EL Butter in einer Pfanne anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Anschließend über die Brezelscheiben gießen und vermengen. Kalbshackfleisch zur Brezelmasse geben (je nach Größe der Brezel sollte das Verhältnis jetzt fast 1:1 sein), ein Ei und fein gehackte Petersilienblätter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig, zwei bis drei Esslöffel Semmelbrösel einarbeiten. Die fertige Masse zu Pflanzerl formen und in einer großen Pfanne mit Metallgriff in aufschäumender Butter, Thymian und etwas Zitronenschale ringsum anbraten. Mit einem Deckel abgedeckt circa acht Minuten bei 160 Grad Umluft im Backofen fertig garen, kurz auf Küchentrepp abtropfen und mit Tupfern von süßem Senf und Sahnemeerrettich auf zwei Tellern anrichten.

Alexander Herrmann am 10. April 2014