

# Fleisch-Pflanzerl, Zwiebel, Pilze, Brezen-Gröstel

## Für zwei Personen

250 g Rinderhackfleisch	2 kleine, weiße Zwiebeln	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 Zweig Blattpetersilie	250 g Champignons
4 Stengel Frühlingslauch	130 ml Milch	100 g Brotwürfel
1-2 Laugenbrezeln	1 Ei	3-4 EL Sahnemeerrettich
3 EL Butterschmalz	6 EL Butter	1 EL Agavendicksaft
1 EL Weißweinessig	Rapsöl (kaltgepresst)	Semmelbrösel
Salz, Pfeffer		

Die Brotwürfel in eine Schüssel geben. Eine kleine weiße Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit wenig Butterschmalz anschwitzen. Mit der Milch ablöschen, aufkochen und über die Brotwürfel gießen und kurz quellen lassen. Anschließend das Hackfleisch, sowie ein Ei und eine Prise Semmelbrösel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Die Hackmasse in gleich große Pflanzerl formen, in eine kalte, mit Butterschmalz ausgestrichene Pfanne setzen und den Herd auf hoher Leistung einschalten. Wenn die Pflanzerl von der Unterseite Farbe genommen haben, wenden, zwei bis drei Streifen Zitronenschale sowie den Thymian zugeben. Zwei Esslöffel Butter darin aufschäumen lassen, die Pfanne mit einem Deckel verschließen und vom Herd nehmen (die Pflanzerl können jetzt im aufsteigenden Dampf des in der Butter enthaltenen Wassers gar ziehen). Die andere Zwiebel ebenfalls schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und mit der restlichen Butter und einer kleinen Prise Salz in einer kleinen Schwenkpfanne auf dem Herd, bei schwacher bis mittlerer Hitze, langsam weich schmoren. Die Champignons putzen, vierteln, mit einer kleinen Prise Salz würzen und in einer weiteren Pfanne ohne Fett braten. Anschließend in eine Schüssel füllen und mit dem weißem Essig, dem Agavendicksaft, einem kleinen Spritzer Rapsöl, etwas Pfeffer und ggf. noch einer Prise Salz abschmecken. Die Laugenbrezeln in grobe Stücke schneiden und die „helle Seite“ des Frühlingslauchs in dünne Ringe schneiden. Die Pfanne in der zuvor die Pilze gebraten wurden, mit einem Küchentrepp ausreiben, wieder auf den Herd stellen und zwei Esslöffel Butterschmalz darin erhitzen. Die Brezel-Stücke auf den Schnittflächen anbraten, etwas von der Butter der Schmelzzwiebeln und die Lauchringe zugeben und durchschwenken. Den Deckel von der Pfanne mit den Pflanzerl entfernen, die Pfanne erneut auf den Herd stellen, die überschüssige Feuchtigkeit verdampfen und die Pflanzerl in der entstehenden „Nussbutter“ ringsum knusprig braun braten. Das Brezengröstel auf zwei Tellern verteilen, die Pflanzerl dazwischen setzen und mit den Schmelzzwiebeln übergießen. Mit dem Sahnemeerrettich und den vom Zweig gezupften Petersilienblättchen garnieren.

Alexander Herrmann am 25. Februar 2015