

Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	150 ml
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	3 Stk.
Scharfes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Rosmarin	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Butter	1 Esslöffel
Kartoffeln / Erdäpfel	400 g

Zubereitung:

Vorbereitung: Kartoffeln waschen und etwa 35 Minuten kochen.

Fleischpflanzerl:

Die Semmel in Milch einweichen, ausdrücken und in eine Schüssel kleinreißen. Dann die Zwiebel kleinwürfelig schneiden, kurz anbraten und ebenfalls in die Schüssel geben. Jetzt das Faschierte, das Ei, den Knoblauch (klein zerdrückt), die Paprika, den Majoran, den Rosmarin, den gehackte Petersilie, das Pfeffer, das Salz zufügen und kneten. Falls die Masse noch zu flüssig ist, Semmelbrösel zufügen.

Dann etwa eine halbe Stunde kaltstellen und etwas ziehen lassen.

In der Zwischenzeit kann das Püree zubereitet werden:

Die Kartoffeln aus dem heißen Wasser nehmen, schälen und mittels einer Presse oder einfach mit einer Gabel zerdrücken.

Die Sahne mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Esslöffel in einem kleinen Topf zum kochen bringen

und die zerstampften Kartoffeln mit einem Schneebesen untermengen und mitkochen bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Warm stellen.

Jetzt die Masse für die Fleischpflanzerl aus dem Kühlschrank holen, durchkneten und flache Laibchen formen, diese in Semmelbrösel wenden und in heißem Fett an beiden Seiten bei mittlerer Hitze herausbraten.

Nach dem Herausbraten die Fleischlaibchen auf eine Küchenrolle legen und das Fett abtupfen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1942-Fleischpflanzerl-mit-Kartoffelpueree.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at