

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Februar 2026 ▪**
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Eva Segner

Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Balsamico-Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

400 g gemischtes Hackfleisch
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 2 Scheiben Toastbrot
 2 Eier
 300 ml Vollmilch
 200 ml Mineralwasser
 Butterschmalz, zum Braten
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 100 g Semmelbrösel
 2-3 Zweige Petersilie
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 Prise gemahlenes Chilipulver
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, klein schneiden und in etwas Öl mit einer Prise Zucker anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Toastbrot in Milch und Mineralwasser einweichen. Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie fein hacken.

Hackfleisch mit der angeschwitzten Schalotte, dem eingeweichten Toastbrot, Eier, Knoblauch und Petersilie vermengen. Masse mit Paprika, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und Pflanzlerl formen. Diese in Semmelbrösel wenden und anschließend in Butterschmalz heraus braten.

Für das Kartoffelpüree:

4 mittelgroße Kartoffeln
 50 g Butter
 300 ml Vollmilch
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Wasser abgießen. Milch mit dem Milchaufschäumer erhitzen und unter die Kartoffeln mixen.

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
 Butterschmalz, zum Braten
 1 EL dunkler Balsamicoessig
 1 EL flüssiger Honig
 ½ TL Kümmelsamen

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Butterschmalz anbraten. Kümmel zugeben. Mit Balsamicoessig ablöschen und mit Honig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.