

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. August 2026 ▪**
Leibgericht mit Johann Lafer



Maja Kunz

Fleischpflanzerl nach Omas Art mit Kartoffelstampf und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

250 g gemischtes Hackfleisch,
 Rind/Schwein
 1 weiße Zwiebel
 ½ weißes Brötchen, vom Vortag
 1 Ei
 150 ml Milch
 Butterschmalz, zum Anbraten
 3 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Milch einweichen. Zwiebel abziehen und hacken. Petersilie hacken. Eingeweichtes Brötchen mit der kleingehackten Zwiebel, Petersilie und Ei mit dem Hackfleisch vermengen und gut mit den Händen durchkneten.

Aus der Masse ca. 6 gleich große und flache Kugeln formen. In einer Pfanne Butterschmalz zergehen lassen und die Fleischpflanzerl darin anbraten. Die Hitze herunterstellen und 15 Minuten braten. Dabei regelmäßig wenden.

Für die Zwiebeln:

½ Zwiebel
 Neutrales Öl, zum Anbraten

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Öl anbraten. Am Ende über den Fleischpflanzerl verteilen.

Für den Kartoffelstampf:

5 mehligkochende Kartoffeln
 20 g Butter
 150 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und schneiden. Kartoffeln in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken, Salz dazu geben und ca. 15 Minuten kochen.

Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Milch erhitzen und zugeben. Ein Stückchen Butter dazu geben und alles gut umrühren, damit eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für den Gurkensalat:

½ Gurke
 3 EL Sonnenblumenöl
 2 EL Weißweinessig
 1 Zweig Dill
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Gurke schälen und dünn hobeln. Mit Salz vermengen und die Gurken ausdrücken. 10 Minuten ziehen lassen und danach nochmal kneten. Das Salz von den Gurkenscheiben grob abwaschen.

Gurken mit einer Prise Zucker, etwas Essig und Öl abschmecken. Dill hacken und unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.