



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. Die fertig gebratenen Fleischpflanzerl mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zwiebeln:

½ Zwiebel
Neutrales Öl, zum Anbraten

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