



## Sauerkraut-Hackfleischpflanzerl mit Wurzelpüree

### Zutaten (für vier Personen)

560 g gemischtes Hackfleisch  
140 g Sauerkraut (gehackt)  
2 Eier  
80 g Zwiebelwürfel  
2 EL gehackte gemischte Kräuter  
2 EL Paprikawürfel (bunt)  
1 EL Öl  
400 ml brauner Kalbsfond  
1 Frühlingszwiebel  
8 Scheiben Räucherspeck  
je 80 g Würfel von Kartoffeln, Pastinaken, Steckrüben, Petersilienwurzeln, Karotten  
250 l Gemüsebrühe  
80 ml Sauerrahm  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Gemischtes Hackfleisch mit gehacktem abgetropftem Sauerkraut, Eiern, Zwiebelwürfeln, gemischten gehackten Kräutern und bunten ansautierten Paprikawürfeln gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pflanzerl formen, in heißem Öl beidseitig braten, zur Seite stellen und mit Restwärme durchziehen lassen. Kalbsfond erhitzen und leicht abbinden. Röllchen von Frühlingszwiebeln zugeben, mitgaren lassen.

Kartoffel- und Gemüsewürfel in Gemüsebrühe weich dünsten und fein pürieren. Sauerrahm unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen und als Sockel auf einem flachem Teller anrichten. Pflanzerl darauf setzen, Sauce rundum angießen.

Speckscheiben bei 120 Grad im Ofen rund zehn Minuten heiß ziehen, auf das Pflanzerl darauf setzen und mit Thymian garnieren.

### Nährwerte pro Portion

803 kcal - 63 g Fett - 49 g Eiweiß - 17 g Kohlenhydrate - 1,4 BE  
Dieses Gericht ist glutenfrei.