



## FLEISCHPFLANZERL

2 altbackene Semmeln  
1/8 l Milch  
2 kleine Zwiebeln  
1 Zehe Knoblauch  
2 Stängel Petersilie und Majoran  
200 g Schweinehackfleisch  
200 g Rinderhackfleisch  
2 Eier  
1 TL Dijonsenf  
Salz  
Steak- oder Grillgewürz  
Muskat  
Pfeffer  
Cayennepfeffer  
Öl  
Butter

Die altbackenen Semmeln in der Milch einweichen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Die Petersilie und den Majoran fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch und die gehackten Kräuter in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Beide Hackfleischsorten in eine Schüssel geben und mit den eingeweichten Semmeln, den beiden Eiern, dem Teelöffel Dijon Senf und der abgekühlten Zwiebel-Knoblauch-Kräutermischung vermengen. Das Vermengen kann sowohl mit Knethaken als auch mit sauberen Händen/ Handschuhen erfolgen.

Die Masse zu einem glatten Fleischteig durcharbeiten. Mit Salz und Gewürzen abschmecken (je nach Belieben der Würzigkeit).

Nun mit feuchten Händen aus dem Fleischteig kleine, gleichmäßige Pflanzlerl (Laibchen) formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Machen Sie zunächst ein „Probepflanzlerl“.

Die fertigen Pflanzlerl dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben nachwürzen. Wenn Sie mögen, können Sie die Pflanzlerl vor dem Braten in Weißbrotbröseln wälzen, dann werden sie außen noch knuspriger und bleiben innen schön saftig.

Zu den Pflanzlerln können Sie Kartoffeln servieren: als Püree, gekocht, als Bratkartoffeln oder als Kartoffelsalat.

AN GUADN!