



*Bayerische*

**Fleischpflanzerl**



## Fleischpflanzerl

### Zutaten

1	Semmel <i>(vom Vortag)</i>
150 ml	Milch
1	mittelgroße Zwiebel
20 g	Butter oder Öl
2 EL	frische Kräuter <i>(Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Majoran)</i>
500 g	Hackfleisch gemischt <i>(300 g Rind- fleisch aus der Schulter, gewolft und 200 g Schweinehals, gewolft)</i>
2	Eier (M)
2 TL	Senf <i>(mittelscharf)</i>
1 TL	Meerrettich
1	Zitrone <i>(Abrieb)</i>
1 Prise	Salz und Pfeffer
Etwas	Öl

### Zubereitung

Semmel in kleine Würfel schneiden, Milch erhitzen und beides in einer grossen Schüssel für mindestens 30 min einweichen (kühl stellen). In der Zwischenzeit Zwiebel in feine Würfel schneiden und in etwas Öl oder Butter glasig anschwitzen.

Kräuter schneiden. Dann die eingeweichte Semmel mit der Zwiebel, den Kräutern und allen restlichen Zutaten locker verkneten und nochmals für 2 h im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit nassen Händen Pflanzlerl formen.

Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in einer Pfanne (oder auf einer Plancha) in Öl oder Butter knusprig anbraten und im Ofen (oder geschlossenen Grill) bei 100°C ca. 10 min gar ziehen lassen.

### Tipps

Die Pflanzlerl schmecken herrlich im Sommer mit einem lauwarmen Kartoffelsalat oder mit Kartoffelstampf in der kälteren Jahreszeit... kalt oder warm – immer guad!