

## Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffeln und Lauch-Gemüse

### Für zwei Personen

125 g Kalbshackfleisch	125 g Schweinehackfleisch	500 g festk. Kartoffeln
40 g Toastbrot	500 g Lauch	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Orange	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
20 g Butterschmalz	1 Ei	1 TL scharfer Senf
100 ml Milch	4 EL süße Sahne	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
1 Muskatnuss	1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken
Majoran, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Zwiebel abziehen und halbieren. In die eine Hälfte das Lorbeerblatt und die Gewürznelken stecken. Die Kartoffeln waschen, schälen und zusammen mit der gespickten Zwiebel und den Pfefferkörnern im Wasser weich kochen. Anschließend das Wasser abgießen. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Die Schale von der Zitrone und von der Orange abreiben. Das Ei mit dem Senf, Salz und Pfeffer, der Zitronen- und der Orangenschale vermengen und etwas Muskat darüber reiben. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die restliche Zwiebel klein schneiden und in der Pfanne bei geringer Hitze glasig anbraten. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Toast, den verquirlten Eiern, den Zwiebelwürfeln, einer Prise Majoran und einem Esslöffel gehackter Petersilie vermischen. Anschließend aus der Hackfleischmasse kleine Fleischpflanzerl formen. Die Fleischpflanzerl in der Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Danach herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Anschließend in der Pfanne andünsten und mit ein wenig Flüssigkeit aufgießen. Danach den Lauch salzen und bei geringer Hitze garen. Zuletzt die Sahne hinzugeben und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischpflanzerl mit den Kartoffeln und dem Lauchgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Elfriede Obermaier am 17. Februar 2014