

Fleisch-Pflanzerl, Kartoffel-Püree, Karotten

Für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

300 g gem. Hackfleisch	2 Scheiben Toastbrot	1 Zwiebel
1 Ei	100 ml Milch	Butterschmalz
1 EL m.-scharfer Senf	1 TL süßer Senf	100 g Semmelbrösel
1 EL getrock. Majoran	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	200 g Butter	100 ml Milch
50 ml Sahne	Muskatnuss	Salz

Für die Karotten:

8 Babykarotten	30 g Butter	50 ml Gemüsefond
1 TL Zucker	Salz	Babykarotten

Für die Röstzwiebeln:

1 große Zwiebel	Öl	Mehl, Salz
-----------------	----	------------

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für die Fleischpflanzerl:

Das Toastbrot in der Milch einweichen und gut ausdrücken.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Zwiebelwürfel mit Hackfleisch, Ei, beiden Senfsorten und dem ausgedrückten Toast vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Falls die Masse noch zu feucht ist, nach und nach Semmelbrösel untermischen, bis sie formbar ist. Aus der Masse gleich große Pflanzerl formen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fleischpflanzerl darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie innen durchgegart sind.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und weichkochen. Mit Milch, Sahne und Butter stampfen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Karotten:

In einer Pfanne Butter schmelzen lassen, die Karotten darin kurz anschwitzen. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.

Mit Gemüsefond ablöschen und die Karotten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen, bis sie bissfest sind. Deckel abnehmen und die Flüssigkeit offen einkochen lassen, bis die Karotten glänzen. Mit Salz abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Ringe voneinander lösen und leicht in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Öl in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe portionsweise im heißen Öl frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort leicht salzen.

Für die Garnitur: Petersilie als Garnitur verwenden.

Alexander Fritz am 03. November 2025