

Fleisch-Pflanzerl, Kartoffel-Püree, Balsamico-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

400 g gem. Hackfleisch	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Scheiben Toastbrot	2 Eier	300 ml Vollmilch
200 ml Mineralwasser	Butterschmalz	Öl
100 g Semmelbrösel	2-3 Zwg. Petersilie	1 TL Paprikapulver
1 Prise gemahl. Chilipulver	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffel-Püree:

4 m.-große Kartoffeln	50 g Butter	300 ml Vollmilch
Salz		

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel	Butterschmalz	1 EL dunkler Balsamico
1 EL flüssiger Honig	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsamen	

Für die Fleischpflanzerl:

Die Schalotte abziehen, klein schneiden und in etwas Öl mit einer Prise Zucker anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Toastbrot in Milch und Mineralwasser einweichen. Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie fein hacken.

Hackfleisch mit der angeschwitzten Schalotte, dem eingeweichten Toastbrot, Eier, Knoblauch und Petersilie vermengen. Masse mit Paprika, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und Pflanzerl formen. Diese in Semmelbrösel wenden und anschließend in Butterschmalz heraus braten.

Für das Kartoffel-Püree:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Wasser abgießen. Milch mit dem Milchaufschäumer erhitzen und unter die Kartoffeln mixen.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Butterschmalz anbraten.

Kümmel zugeben. Mit Balsamicoessig ablöschen und mit Honig abschmecken.

Eva Segner am 23. Februar 2026