

Bayerische „Fleischpflanzerl“



Menge	Zutaten	Zubereitung
4 Scheiben	Toastbrot oder	Milch erwärmen und Toast oder Semmel einweichen, mit einer Gabel fein zerdrücken.
1	Semmel	
100 ml	Milch	
500 g	Hackfleisch gemischt	in eine Metallschüssel geben.
1	Zwiebel	fein würfeln und in etwas Butter andünsten, abkühlen lassen und dann erst zugeben.
1	Knoblauchzehe	
etwas	Butter	
2	Eier	Alle Zutaten zur Fleischmasse geben, gut durchkneten, Masse in der Schüssel flach drücken, in 8 Portionen teilen, mit nassen Händen „Pflanzerl“ formen. In der Pfanne in reichlich Fett, unter häufigem Wenden und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten braten. Sie sind fertig, wenn sie auf Druck nicht mehr nachgeben und kein Fleischsaft mehr austritt! Hackfleisch muss durchgebraten werden! Noch leichter ist es die „Fleischpflanzerl“ nur anzubraten und dann im Backrohr bei 160° C Umluft noch 20 Minuten durchzugaren.
1 TL	Senf, scharf	
1/2 TL	Salz	
	Pfeffer, Muskat, Majoran	
	Zitronenschale, gerieben	
1 EL	Petersilie, gehackt	
Zum Braten:	Öl oder Butterschmalz	