

# Fleischpflanzerl auf Bratkartoffelpüree

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/05/17/fleischpflanzerl-auf-bratkartoffelpüree/](https://happy-mahlzeit.com/2020/05/17/fleischpflanzerl-auf-bratkartoffelpüree/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Fleischpflanzerl:

- 270 g Kalbshackfleisch
- 180 g Schweinehackfleisch
- 45 g Rinderhackfleisch
- 80 g Tramezzinibrot
- 100 ml Milch
- ½ Zwiebel
- 1 fein geriebene Knoblauchzehe
- 1 Msp. frisch geriebenen Ingwer
- 2 Eier
- 2 TL scharfer Senf
- abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
- getrockneter Majoran
- 1 EL Petersilienblätter, frisch geschnitten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Mildes Chilisalz
- frisch geriebene Muskatnuss
- Öl zum Braten
- Pankobrösel zum Wenden

### Zubereitung:

Das Tramezzinibrot in Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne einige Minuten weich dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Ingwer und Knoblauch hinzufügen.

Die Eier mit Senf, etwas Salz, Pfeffer, Chilisalz, 1 Prise Muskatnuss und der Zitronenschale verquirlen.

Die Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern, den Zwiebelwürfeln, 1 Prise Majoran und der Petersilie vermischen. Mit angefeuchteten Händen nach und nach 16 – 20 gleich große Pfanzerl formen, in Pankobröseln wenden und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für das Kartoffelpüree:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 175 – 200 ml Milch
- 1 EL Butter
- 2 EL braune Butter
- frisch geriebene Muskatnuss
- Bratkartoffel-Gewürz
- frische Kräuter nach Belieben

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser weichkochen. Anschließend abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. Butter und braune Butter untermischen. Mit Salz, Bratkartoffel-Gewürz und Muskatnuss würzen.

**Anrichten:**

Etwas Püree auf Tellern verteilen, die Fleischpflanzerl daneben setzen. Mit frischen Kräutern garnieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Kerners Köche vom 24.6.2017