



# Fleisch- pflanzerl GQB



# Fleisch- pflanzerl GQB

## Zutaten

### *Fleischpflanzerl GQB*

- 1 Semmel vom Vortag
- 150 ml Milch
- 1 mittelgroße Zwiebel, in  
feine Würfel geschnitten
- 20g Butter oder Öl
- 2 EL frische Kräuter, geschnit-  
ten (Petersilie, Schnitt-  
lauch, Estragon, Majoran)
- 500 g Hackfleisch gemischt  
(300 g Rindfleisch aus der  
Schulter, gewolft und 200  
g Schweinehals, gewolft)
- 2 Eier M
- 2 TL Senf mittelscharf
- 1 TL Meerrettich
- Abrieb von einer Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum ausbraten

## Zubereitung

### *Fleischpflanzerl GQB*

Semmel in kleine Würfel schneiden, Milch erhitzen und beides in einer grossen Schüssel für mindestens 30 Minuten einweichen (kühl stellen). In der Zwischenzeit Zwiebel in etwas Öl oder Butter glasig anschwitzen.

Dann die eingeweichte Semmel mit den Zwiebeln und allen restlichen Zutaten locker verkneten und nochmals für 2 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit nassen Händen Pfanzerl formen.

Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in einer Pfanne (oder auf einer Plancha) in Öl oder Butter knusprig anbraten und im Ofen (oder geschlossenen Grill) bei 100° C ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Die Pfanzerl schmecken herrlich im Sommer mit einem lauwarmen Kartoffelsalat oder mit Kartoffelstampf in der kälteren Jahreszeit ... kalt oder warm – immer guad!