



Sendung vom: 08. September 2023

Gastkoch: Michael Hodes (Tavernwirt in Sulzbach)

## Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Schmelzwiebel

Rezept für 4 Personen

### Fleischpflanzerl:

800g Hackfleisch gemischt (Rind und Schwein aus der Region), 3 Eier, 150g Weißbrot oder alte Semmeln in Wasser oder Milch eingeweicht und gut ausgepresst, 2 EL selbstgemachter Weißbier-Estragon-Senf (geschnittenen Estragon mit Weißbier und mittelscharfem Senf verrühren), Salz, Pfeffer und Kräuter zusammen vermengen und so lange durchkneten, bis das Hackfleisch eine kompakte Masse bildet. Dann zu je 120g schweren Kuchlein abwägen und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten ca. 4 bis 5 Minuten bei mittlerer Hitze durchbraten.

### Kartoffelpüree:

800g geschälte, mehlig kochende Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und danach mit 200g Butter und ca. 200ml Milch verrühren.

### Schmelzwiebel:

1 bis 2 geschälte Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Pfanne mit ca. 150g Butter auslassen und zu einer gold-gelben Zwiebelschmelze werden lassen.

REZEPT



September