

Bayerische Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Rettich



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

Zutaten für die Fleischpflanzerl

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 60 g Schönegger Heumilch-Camembert
- 40 g Schönegger Bauern Brotaufstrich
- 1 EL Schönegger Almbutter
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 4 Zwiebeln
- ½ TL Paprikapulver edelsüß
- ¼ TL Kümmel gemahlen
- Salz, Pfeffer
- Schönegger Butterschmalz zum Anbraten

Zutaten für das Kartoffelpüree

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 200 ml Heumilch
- 1 EL Schönegger Almbutter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten für den Rettich-Salat

- 1 Rettich
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 EL Essig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

1. Für den Salat Rettich schälen und in Scheiben hobeln. Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Marinade mit dem Rettich mischen. Den Schnittlauch waschen, abtropfen lassen, in kleine Röllchen schneiden und über den Salat geben.
2. Die Kartoffeln schälen, grobe Würfel schneiden und für ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen.
3. Währenddessen kannst Du die Käsefüllung für die Fleischpflanzerl zubereiten. Hierfür eine Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Camembert ebenfalls würfeln und anschließend mit 1 EL weicher Almbutter und dem Bauern Brotaufstrich in eine Schale geben. Die Masse mit einer Gabel zerdrücken und vermischen. Die Zwiebelwürfel unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und 1 TL Senf würzen.
4. Für die Fleischpflanzerl 1 Zwiebel fein würfeln und in einer Schüssel mit dem Hackfleisch, den Semmelbröseln, Senf, Salz und Pfeffer vermischen.
5. Mit den Händen einen flachen Fladen formen und je 1 EL Käse-Füllung in der Mitte platzieren. Nun die Ränder nach innen klappen und zu einem Fleischpflanzerl formen.
6. Diese in Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten.
7. Die zwei restlichen Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer separaten Pfanne in reichlich Butterschmalz goldbraun anbraten.
8. Während die Fleischpflanzerl und die Zwiebeln braten, die Kartoffeln abgießen.
9. In einem Topf die Heumilch leicht erwärmen und die gekochten Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse dazu pressen.
10. 1 EL Almbutter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Viel Spaß beim Nachmachen!