

REZEPT

Fleischpflanzerl mit lauwarmen Kartoffel- Gurkensalt

Zubereitungszeit: **20 min** Portionen: **4**

Zutaten

80g Toastbrot
100ml Milch
½ Zwiebel
1 Msp geriebener Ingwer
½ Knoblauchzehe
2 Eier
2 TL Dijon Senf scharf
1 TL Ursalz
Schwarzer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
½ Biozitrone
250 g Kalbsfleisch
250 g Schweinefleisch
1 TL frische Majoranblätter
1 El glatte Petersilienblätter
Paniermehl
2 EL Butterschmalz

Getränk

Bayrisches Weizenbier



Zubereitung

1. Getrocknetes Toast in Würfel schneiden und in Milch einweichen
2. Zwiebeln fein würfeln und dünsten bis die Flüssigkeit verkocht ist. Dann geriebenen Ingwer und Knoblauch hinzugeben.
3. Eier, Salz, Pfeffer, Senf, Muskatnuss und Zitronenschalen vermischen und verquirlen.
4. Hackfleisch mit den gedünsteten Zwiebelchen, dem eingeweichten Toast, und der Eimasse, Majoran und glatter Petersilie vermischen.
5. Mit angefeuchteten Händen Fleischpflanzerl formen, panieren und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
6. Guten Appetit

Kartoffel- Gurkensalat

Zubereitungszeit: **20 min** Portionen: **4**

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1-2 TL Salz
- 1 mittelgroße rote Zwiebel
- 1 Salatgurke
- 6-8 Radieschen
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1-2 TL scharfen Dijonsenf
- 1 Prise Zucker
- 3-4 EL gebräunte Butter
- 2EL Schnittlauch geschnitten



Zubereitung

1. Butter in Töpfchen oder Pfann bräunen, bis sie zur Nussbutter wird, durch ein Küchentuch filtern und zur Seite stellen.
2. Kartoffeln mit wenig Salzwasser und ein bisschen Kümmel, Wachholderbeere und Lorbeerblättern wie im Video gezeigt kochen, pellen und in Scheiben schneiden.
3. Zwiebel schälen, feinwürfeln und andünsten.
4. Gurke und Radieschen kleinschneiden.
5. Für das Dressing Brühe erhitzen, mit Essig und Senf verrühren und mit Chilisalz und Zucker würzen. Eine Handvoll Kartoffelscheiben in das Dressing geben und diese pürieren. Dann so lange weitere Kartoffelscheiben hinzufügen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden ist.
6. • Gebräunte Butter zusammen mit Zwiebelwürfeln, Gurken- und Radieschenscheiben sowie Schnittlauch mit den Kartoffeln vermengen. Kartoffelsalat lauwarm servieren.
7. Guten Appetit