

Fleischpflanzerl

Egal ob frisch aus der Pfanne, zum Beispiel mit selbstgemachtem Kartoffelpüree, oder am nächsten Tag kalt zur Brotzeit, ordentliche bayrische Fleischpflanzerl schmecken immer!

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen bzw. 10 Fleischpflanzerl:

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Semmel
1 Ei (M)
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
2 EL frische, gehackte Petersilie
1-2 TL mittelscharfer Senf
2 EL Butterschmalz
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



So werden die original bayrischen Fleischpflanzerl zubereitet:

Die Semmel in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, dabei ein-, zweimal umdrehen. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides möglichst fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und kleinschneiden.

Zwiebelwürfel, die geschnittenen Knoblauchzehen und etwa 2 EL der gehackten Petersilie mit dem gemischtem Hackfleisch in eine zweite, große Schüssel geben. Die eingeweichte Semmel gut ausdrücken, in kleine Stücke rupfen und ebenfalls zu dem Hackfleisch geben. Zusätzlich ein ganzes Ei hineinschlagen und mit dem Senf, ca. 2 TL Salz und frisch gemahlenem, schwarzen Pfeffer recht kräftig würzen. Nun alles mit den Händen gut vermengen, sodass eine homogene Masse entsteht.

Den Ofen auf 180°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und eine große Pfanne mit ungefähr 2 EL Butterschmalz erhitzen. Währenddessen die Hände leicht mit kaltem Wasser befeuchten und aus der Hackfleischmasse 10 gleich große Kugeln formen. Sobald das Fett heiß ist, die Hackfleisch-Kugeln etwas platt drücken und vorsichtig hinein legen. Nun von beiden Seiten scharf anbraten, dabei aber nur einmal wenden. Die innen noch rohen Fleischpflanzerl aus der Pfanne heben und auf dem vorbereiteten Blech in den Ofen schieben.

Wenn die Fleischpflanzerl im Ofen fertig gegart werden, hat das mehrere Vorteile. Erstens macht sich weniger Brat-Geruch in der Küche breit, es besteht keine Gefahr, dass sie außen zu dunkel werden und trotzdem noch nicht durch sind und man kann die Zeit ganz ohne Stress – zum Beispiel für die Zubereitung der Beilage – nutzen. Zudem lässt sich auf diese Weise auch die doppelte oder dreifache Menge an Pflanzern zubereiten, ohne dass ein erheblicher Mehraufwand entsteht.

Je nachdem, wie dick die Fleischpflanzerl sind und wie stark sie vorher angebraten wurden, sind sie nach 10-15 Minuten im Ofen durchgegart und wunderbar saftig.

Übrig gebliebene Fleischpflanzerl schmecken hervorragend kalt zur Brotzeit, dann am besten mit (mittel)scharfem Senf und Bauernbrot oder Kartoffelsalat. Sie lassen sich aber auch ebenso gut noch einmal im Ofen erwärmen. Zu den warmen Pflanzern, egal ob gerade frisch zubereitet oder aufgewärmt, ist ein selbstgemachtes Kartoffelpüree mein absoluter Favorit!