

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Simeon Baker (Beispielfoto)



## Kalbfleischpflanzerl

### Zutaten:

0,5 kg Hackfleisch von Kalb (Bregenzerwald)  
2 Stück alte Semmel  
150 ml Milch  
2 Eier  
2 Schalotten  
80 g Butter  
1 TL Dijon-Senf  
1 TL Pommery Meaux Senf  
5 Tropfen Tabasco  
1 TL Paprika edelsüß  
1 Prise geräucherter Paprika  
1 gute Prise frisch geriebene Muskatnuss  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
Butterschmalz zum Braten  
2 EL frische glatte Petersilie (gehackt)  
1 TL Zitronenabrieb  
1 Schuss Cognac

### Zubereitung:

Die alten Semmeln in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit der Milch übergießen. Ein paar Minuten ziehen lassen, bis die Semmeln weich und vollständig von der Milch aufgesogen ist.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Schalotten fein würfeln und bei mittlerer Hitze in der Pfanne glasig ohne Farbe dünsten. Danach kurz abkühlen lassen und kalt zur Pflanzermasse mischen.

In einer großen Schüssel das Kalbfleischhack, die eingeweichten Semmeln, Eier, gedünstete Schalotten, Dijon Senf, Pommery Meaux Senf, Tabasco, Paprika (edelsüß und geräuchert), Muskatnuss, Salz und Pfeffer gut vermengen. Achte darauf, dass alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

Frisch geriebene Zitronenschale und gehackte Petersilie unterrühren, um der Masse eine frische, aromatische Note zu verleihen.

Abschließend noch den Cognac einrühren. Dies verleiht eine kleine Raffinesse.

Mit feuchten Händen etwa 6–8 gleich große Pflanzlerl aus der Fleischmasse formen. Diese sollten nicht zu groß sein, damit sie gleichmäßig braten.

In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Wenn das Fett heiß ist, die Pflanzlerl hineingeben. Achte darauf, dass sie nicht zu dicht beieinander liegen, damit sie schön knusprig werden.

Die Pflanzlerl bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun braten (ca. 3–4 Minuten pro Seite). Die Temperatur sollte so eingestellt sein, dass die Pflanzlerl schön braun werden, ohne dass sie innen zu trocken werden. Wenn nötig, die Pflanzlerl nach dem Braten für 5–10 Minuten bei 80°C im Ofen nachziehen lassen, um sie perfekt durchzugaren.