

Kartoffel-Fleischpflanzerl

Frikadelle, Hacksteak oder eben Fleischpflanzerl auf Bairisch sind ein beliebter Klassiker im Fleischerimbiss. In diesem Rezept wird die Hackfleischmasse mit Kartoffeln, Schwammerl (Pilzen) und gehacktem Sauerkraut ergänzt und mit scharfem Senf verfeinert.

Bei kaum einem anderen Gericht gibt es so viele Bezeichnungen für teils lokale und regionale Zubereitungen wie für die Frikadelle: B(o)ulette, Bratklops, Fleischpflanzerl, Fleischlaberl, Fleischküchle, Faschieretes Laibchen, Hackhuller, Gewiegetbrutl, Fleisch- oder Hacktätschli. Dabei handelt es sich stets um einen gebratenen flachen Kloß aus Hackfleisch, der unterschiedlich zubereitet und geformt wird.

Wikipedia zufolge ist der Begriff Frikadelle bereits seit Ende des 17. Jahrhunderts im deutschen Sprachgebrauch geläufig. Boulette, im Nordosten des deutschen Sprachraumes üblich, stammt vom französischen boulette für „Kügelchen“. Die meist in Altbayern übliche Bezeichnung Fleischpflanzerl entwickelte sich aus dem Begriff Fleischpfannzette. Zette ist ein altertümlicher Ausdruck für einen flachen Kuchen. Fleischpfannzette bezeichnete also einen flachen Fleischkuchen aus der Pfanne.

Üblicherweise wird zur Zubereitung zuerst Hackfleisch (in der Regel gemischtes aus Rind und Schwein) mit Ei und gehackten (gedünsteten) Zwiebeln vermengt. Altbackene, in Wasser oder Milch eingeweichte Brötchen werden anschließend ausgepresst und in die Fleischmasse geknetet. Stattdessen wird manchmal auch Paniermehl verwendet. Gewürze wie Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran und Muskat, je nach Rezept auch Senf, Kümmel und Knoblauch, verfeinern die Masse. Diese wird dann zu flachen Ballen (handtellergroß) geformt, die in heißem Fett gebraten werden. In Österreich und Dänemark ist es üblich, die Ballen vor dem Braten noch in Paniermehl zu wenden.

Zutaten für sechs bis acht Portionen

- 800 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 bis 2 Knoblauchzehen, gehackt

- 200 g Schwammerl (zum Beispiel Pfifferlinge), sauber geputzt
- 100 g Butterschmalz
- ½ Bund frisch geschnittene Blattpetersilie
- 2 altbackene Brezen, fein geschnitten
- 3 Eier
- 3 EL gehacktes Sauerkraut
- 2 EL mittelscharfer Senf (Develey)
- 3 EL scharfer Senf (Develey)
- 400 g gekochte Kartoffelwürfel

Zubereitung

Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie die Schwammerl (Pfifferlinge oder auch andere Speisepilze) in Butterschmalz kurz andünsten, flott abkühlen. Danach grob etwa 0,5 × 0,5 cm groß zerkleinern.

Das Hackfleisch mit den Gewürzen und dem Senf in einer Schüssel gut vermengen.

Die geschnittenen Brezen mit den Eiern weichen und zusammen mit den zerkleinerten Schwammerln, dem gehackten Sauerkraut und der geschnittenen Petersilie unter die Hackmasse mengen. Alles gut durchkneten, Masse abschmecken. Zuletzt die gekochten, gesalzenen Kartoffelwürfel untermengen.

Es empfiehlt sich, ein kleines Probepflanzerl zu braten, bevor man nachschmeckt.

Mit feuchten Händen die Fleischpflanzerl in gewünschter Größe (je kleiner – je feiner) formen und in Butterschmalz nicht zu heiß „zärtlich“ braten.

Zubereitungszeit: 45 Minuten. Die Fleischpflanzerl schmecken heiß, lauwarm und kalt. Als Hauptgericht serviert passen dazu ein Kartoffel- oder gemischter Salat sowie Kartoffelpüree oder eine Gemüsebeilage.



Beliebter bayerischer Snack: Das Kartoffel-Fleischpflanzerl mit Sauerkraut und Schwammerl in der Hackfleischmasse schmeckt heiß, lauwarm oder kalt.

Develey

www.develey.de