Rezept

Fleischpflanzerl (Frikadellen) mit Bayerischem Kartoffelsalat

Ein Rezept von Fleischpflanzerl (Frikadellen) mit Bayerischem Kartoffelsalat, am 09.06.2025

Zutaten

300 g	festkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
5 EL	weißer Essig
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Zwiebel
2 TL	mittelscharfer Senf
300 g	gemischtes Hackfleisch
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz
250 ml	warme Gemüsebrühe (Instant)
1-2 EL	Olivenöl
	etwas Senf nach Belieben
1/2 Bund	Petersilie
1	Ei
	Salz
5 EL	Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und beiseitestellen.

2. Für die Fleischpflanzerl die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebelwürfel, Petersilie, Senf und Ei unter das Hackfleisch mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3. Die garen Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, heiß in ca. 5 mm starke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel untermischen und nach und nach mit der Brühe übergießen. Essig und Olivenöl darin verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas mittelscharfen oder scharfen Senf abschmecken.

4. Den Salat 20 Min. ruhen lassen – oder noch besser über Nacht in den Kühlschrank stellen. 20 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, noch einmal durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

5. 4-6 gleich große, flache Pflanzerl formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzerl darin rundherum bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 10 Min. ausbraten. Mit dem Kartoffelsalat servieren.