

Rezept

# Typisch bayerische Fleischpflanzerl

Ein Rezept von Typisch bayerische Fleischpflanzerl, am 14.07.2024

## Zutaten

<b>2</b> altbackene helle Semmeln (ca. 100 g)	<b>150 ml</b> Milch
<b>1</b> große Zwiebel	<b>1</b> kleine Knoblauchzehe
<b>6-8 Stängel</b> glatte Petersilie	<b>2 EL</b> Butter
Salz	<b>2</b> Eier (L)
<b>500 g</b> gemischtes Hackfleisch (Schwein und Rind)	<b>1 EL</b> mittelscharfer Senf
<b>1 EL</b> grobkörniger Senf	<b>2 EL</b> Semmelbrösel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>2 Msp.</b> Cayennepfeffer
<b>2 EL</b> Butterschmalz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Die Semmeln in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen und gleichmäßig über die Semmeln gießen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und nicht zu fein hacken.
2. Die Butter in einem kleinen Topf aufschäumen lassen, ein Backblech mit wenig Butter einpinseln. In der übrigen Butter die Zwiebeln und den Knoblauch bei geringer Hitze in ca. 5 Min. glasig dünsten, leicht salzen und auskühlen lassen.
3. Die eingeweichten Semmeln mit Eiern, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Hackfleisch, den beiden Senfsorten und den Semmelbröseln gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Hackmasse 10 Min. quellen lassen.
4. Den Backofen auf 140° C (Umluft 120°) vorheizen. Die Hackmasse in 12 gleich große Portionen teilen. Jede Portion mit angefeuchteten Händen zur Kugel formen und etwas flach drücken.
5. Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Fleischpflanzerl einlegen und in 2 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten, wenden und auch die andere Seite in 2 Min. goldbraun braten. Die Fleischpflanzerl aus der Pfanne auf das Blech setzen, in den Ofen schieben (Mitte) und in 20 Min. fertig garen.
6. Die Pflanzlerl aus dem Ofen nehmen und auf vorgewärmten Tellern servieren.