

Bayerische Fleischpflanzerl

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Zutaten (für vier Personen)

- 500 g Gehacktes (halb/halb)
- 1 Zwiebel
- 1 trockenes Brötchen
- 1 Ei
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- Pfeffer
- Salz
- Curry
- Paprikapulver
- Rosmarin



Zubereitung

Das Gehackte in eine Schüssel geben und mit Pfeffer, Salz, Curry, Paprika und Senf abschmecken. Das Brötchen in Wasser einweichen und genau wie das Ei unter die Hackmasse geben. Die Zwiebeln würfeln und in der Pfanne anschwitzen. Dann die Zwiebeln und den frischen Rosmarin unterheben.

Die Fleischpflanzerl mit einer Suppenkelle portionieren, etwas andrücken und in der Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Die Kelle und die Hände zwischendurch mit Wasser befeuchten. Danach bei 80 Grad im Ofen nachgaren lassen.

© 2013 kabel eins – Rosins Restaurants

Rezept und Video: www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rosins-rezept-bayrische-fleischpflanzerl

Weitere Rezepte und Kochtipps auf: www.kabeleins.de/rezepte