

---

# Bayerische Fleischpflanzerl

## Zutaten für 4 Personen:

- 750 g gem. Hackfleisch
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 trockene Semmel
- 1 Ei
- Etwas frische Petersilie
- 2 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Paprika scharf
- 1 TL Majoran
- 1-2 TL Salz, frischer Pfeffer
- 1 –2 TL mittelscharfen Senf

## Zum Braten:

- 1 TL Butterschmalz
- 4 EL Rapsöl

Für die Fleischpflanzerl die Karotte schälen. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls schälen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte fein raspeln und in eine Schüssel geben.

Die trockene Semmel in heißem Wasser einweichen und abdecken.

Petersilie fein hacken.

Hackfleisch zum Gemüse geben. Senf, Gewürze, Ei, Petersilie und Salz dazugeben.

Semmel gut ausdrücken und ebenfalls zum Fleischteig geben. Alles gut miteinander verkneten und Fleischpflanzerl mit nassen Händen formen.

In einer Pfanne Butterschmalz und Rapsöl erhitzen. Die Pflanzlerl gleichmäßig durchbraten.

Mit Kartoffelsalat servieren.

