Original Bayrische Fleischpflanzerl.

Zutaten für 4 Portionen:



500 g gemischtes Hackfleisch
3 Eier Größe M
2 trockene Brötchen
(zur Not gehen auch Semmelbrösel)
1 Bund Petersilie
2 Mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Butterschmalz
1 Esslöffel Senf
Salz und Pfeffer
1 Messerspitze Paprikapulver
(rosenscharf)
Zwiebel- oder Griebenschmalz

Zubereitung:

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden oder in kleine Stücke reißen, wer möchte, kann sie auch Semmelbrösel verwenden aber da werde die Pflanzerl etwas fest.
Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und verrühren. Dann über die gewürfelten Brötchen geben und gut einziehen lassen.
In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocknen und klein hacken. Die Zwiebeln und Knoblauch sehr fein würfeln, in Butter bzw. Butterschmalz glasig dünsten, dann etwas abkühlen lassen.
Hackfleisch, Petersilie, Zwiebeln, Brötchen-Eier-Masse und den Senf in ein Schüssel geben und alles miteinander verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprik (edelsüß geht auch) abschmecken. Aus der Masse ca. 8 – 10 Frikadellen formen.
Zwiebel- bzw. Griebenschmalz in der Pfanne erhitzen (schmeckt auch gut mit Butter oder Butterschmalz) und die Frikadellen bei mittlerer Hitze von jeder Seite in ca. 5 Minuten goldbraun braten.

Schmecken lecker zu Kartoffelsalat, Bratkartoffel, oder auch Salzkartoffel mit Zwiebelsauce und Rotkohl, oder Rosenkohl.