



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

bayerische Fleischpflanzerl - Bayerische Brotzeit



Einkaufsliste:

Kalbsgehacktes, 500 g

Eier, 2

Topfen, 200 g

Schalotten, 3

Laugenbrezel, 1 vom Vortag

Milch, 100 ml

Petersilie, ½ Bund

Majoran, 1 EL

süßer Senf

körniger Dijonsenf

Salz

Pfeffer

Mineralwasser

Sonnenblumen- oder Rapsöl



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Bayerische Brotzeit - bayerische Fleischpflanzerl

	 einfach	 preiswert
	 warm oder kalt servieren	 gut einzufrieren
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

Vorbereitung:

- Schalotten und Petersilienblätter klein schneiden,
- Laugenbrezel grob in Stücke schneiden,
- in der Milch einweichen, anschließend ausdrücken,
- Öl (ca. ½ cm hoch) in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen

Zubereitung:

- in einer Schüssel Kalbsgehacktes, Eier, Topfen, Schalotten, Brezel und Petersilie gut miteinander vermischen,
- mit Majoran, den beiden Senfsorten, Salz und Pfeffer abschmecken,
- die Konsistenz ggf. mit Mineralwasser korrigieren,
- mit nassen Händen kleine Bällchen formen und in dem heißen Öl so lange braten, bis sich rundherum eine dunkelbraune Kruste gebildet hat,
- anschließend auf Küchenkrepp entfetten,
- in flachen Gläsern mit Petersilienblättern servieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Die Fleischpflanzerl können warm oder kalt genossen werden.
- Zusammen mit einem leckeren bayerischen Dip und / oder Kartoffelsalat
- (siehe Rezepte) servieren.

Dazu schmeckt:

- z.B. ein frisches bayerisches Pils.

