



SPATENHAUS
an der Oper

KUFFLER  MÜNCHEN

Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat

Rezept von Federico Gutierrez, Küchendirektor

Zutaten:

- 1 kg Kalbshackfleisch
- 1 Bund frische Blatt Petersilie
- 4 Eier
- 10 Scheiben Toastbrot oder zwei alte Semmeln
- 1 feingehackte Zwiebel, angedünstet
- Knoblauch, Majoran, Salz und Pfeffer

- 1 kg festkochende Kartoffeln, gegart
- 1 Salatgurke
- 1 feingehackte Zwiebel, angedünstet
- Senf, Essig, Pflanzenöl, Salz und Pfeffer, eine Prise Zucker

Zubereitung Fleischpflanzerl:

Hackfleisch, Eier und die Zwiebelwürfel vermengen. Toastbrot oder Semmeln einweichen, ausdrücken und darunter mischen. Die Petersilie waschen, trockenschleudern und fein gehackt unter die Masse geben. Mit feingehacktem oder durchgepresstem Knoblauch, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Kleine Laibchen formen und in Butterschmalz bei schwacher Hitze langsam ausbraten.

Zubereitung Kartoffel-Gurkensalat

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Scheiben schneiden, die gedünstete Zwiebel dazugeben. Mit den Würzzutaten nach persönlichem Gusto als Salat anmachen. Dabei etwas Wasser oder Brühe angießen. Die Salatgurke waschen, grob von der Schale befreien und in feine Scheiben hobeln. Am Schluss unter den Kartoffelsalat heben, dabei nochmals abschmecken und mit den Kalbsfleischpflanzerl und Senf servieren.