# Fleischpflanzerl / Frikadellen auf bayerische Art

Schwierigkeit: Leicht
Aufwand: Gering
Für: 4 Person(en)
Zubereitungszeit: 35 Minute(n)

## Zutat

| Menge | | Name |
|---|---|---|
| 1 | Kilogramm | Gehacktes Rinder/Schweinehack (gemischt) |
| 250 | Gramm | Schwarzwälder geräuchertes ( fein gewürfelt) oder Räucherspeck |
| 2 | Tasse | Je 2 große Tasse fein gehackter Zwiebel und Petersilie |
| 5 | Esslöffel | Je 5 Esslöffel Heinz Ketchup, mittelscharfem Senf |
| 3 | Esslöffel | 3 Esslöffel Händelmaier Senf |
| 5 | Esslöffel | Maggie Würze |
| 4 | Stück | Frische Eier leicht aufgeschlagen |
| 300 | Gramm | Laugenbrezen oder Semmeln in Milch eingeweicht ( max. 200 ml Milch verwenden) |

## Zubereitung

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen bis ein Teig entsteht. Sollte sich das Brät nicht vom Schüsselrand lösen immer wieder Semmelbröseln zugeben.

Es muss eine homogene Masse entstehen.

Tennisballgroße Fleischpflanzerl drehen und danach flach drücken (ca. 2,5 cm dick)

Danach die Fleischpflanzerl in Butter oder hochwertigem Öl LANGSAM braten.

Immer wieder mal wenden, ohne die Fleischpflanzerl zu zerstückeln, also immer vorsichtig wenden!

Zum durchziehen sollten die Fleischpflanzerl danach noch für ca. 8 Minuten im 80 Grad vorgeheiztem Ofen durchziehen.

Als Beilage gibt es den bayerischen Kartoffelsalat (auch hier im Board zu finden)