Omis Fleischpflanzerl

Letztens bin beim Einkaufen gewesen und musste wieder mit ansehen, als eine junge Mutti beherzt ins Kühlregal gegriffen hat, weil sich ihr kleine Tochter ein paar Fleischpflanzerl gewünscht hat. Muss ich das verstehen??

Ja wir leben in einer Welt, wo wir vom Pulled Pork bis zur Geburtstagstorte alle fertig kaufen können, aber muss man denn sogar die einfachsten Dinge, die ich z.B. auch mit meinen Kinder zusammen machen könnte aus dem Supermarkt als Fertigprodukt kaufen. Klar muss man jetzt auch nicht auswendig wissen wie man ein Fleischpflanzerl macht, aber für was gibt unsere Freundin Google?!

Ich habe für so was unser Familienkochbuch, wo Mutti die Rezeote gesammelt wie es Omi immer gemacht hat! Vom Fleischpflanzerl oder auch Frikadelle genannt gibt es ja schon 1000 Rezepte, trotzdem zeige ich Euch heute, wie sie meine Omi immer gemacht hat! Bzw. Chriz hat sie gemacht, dass Bild konnte ich Euch nicht vorenthalten!

Zubereitung

Ihr mischt das Hackfleisch mit den 3 Eiern, der gehackten Zwiebel und Eurem Gewürz. Danach bindet ihr die Masse mit 2 EL Semmelbrösel ab. Dann mit leicht feuchten Händen die Pflanzerl in Form bringen und in Mehl wenden. Um es klassisch zu machen habe ich mit meinem Bruder eine Pfanne mit Butterschmalz auf den Grill gestellt und wir haben sie schön rausgebraten. Fertig!!! Da muss man doch nicht zu einem Fertigprodukt greifen oder? Ich esse Sie am liebsten mit einem frischen Kartoffelsalat. Lasst sie Euch schmeck.

Zutaten

> 1.5 kggemischtes Hackfleisch
> 3Eier
> 1große Zwiebel
> 2 ELSemmelbrösel
> 1 Beutel ORIGINAL - Ostermann "Hackfleisch ?Gewürzsalz"
> 80 g Alternativ - Ankerkraut Fleischpflanzerl-Gewürz