

Hackfleisch - Viande hachée

Masse für; Fleischpflanzerl, Hackbraten, gefüllte Paprikaschoten, Krautwickel o. ä.

Zutaten für ca. 4 Portionen:

400 g	Hackfleisch
50 g	weißes Kalbsbrät
50 g	Weißbrot
40 g	Milch
2 Stk.	Eier (M)
20 g	Butter
1 kleine	Zwiebel, fein gewürfelt
1 kleine	Knoblauchzehe, fein geschnitten
	Zitronenzeste (feiner Abrieb)
	Petersilie, Majoran, fein geschnitten
	Senf, Salz, Pfeffer

➤ würfeln, einweichen

} Lockerung,
Bindung

➤ anschwitzen

} Geschmacksgebung,
- verstärkung

➤ kurz mitschwitzen
würzen



Alle Zutaten vermischen und kräftig durcharbeiten um eine gebundene Masse zu erhalten.

Fleischpflanzerl formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Im Backofen bei ca. 120 °C Heißluft 10-12 Minuten fertig garen.

Hackfleischmassen müssen am Tag der Herstellung gegart werden!