

Fleisch-Pflanzerl-Drache

Für 4 Personen

1 Brötchen, altbacken	500 g Hackfleisch	2 Eier
1 TL Senf	3 EL Butterschmalz	400 g Kartoffeln
125 g Butter	2 Äpfel	1 Bund Blattpetersilie
Milch	Salz	

Das Brötchen in kleine Stücke schneiden, mit einem Schuss warmer Milch überbrühen und mit dem Hackfleisch, Salz, Eiern und Senf vermischen. Die Masse in kleine Fleischküchle formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten circa sechs Minuten langsam gar braten. Die Kartoffeln schälen, kochen, durch ein Sieb drücken und mit Butter und einem Schuss heißer Milch zu einem Püree verrühren, mit Salz würzen. Die Petersilie abzupfen und in heißem Butterschmalz kross

frittieren (Achtung: Spritzgefahr!). Die Äpfel in dünne Spalten schneiden.

Die Fleischpflanzerl samt Püree zu einem „Drachen“ anrichten. Augen und Nase aus Fleischküchle beziehungsweise Apfel, sowie Rückenschuppen aus Apfelspalten und frittierte Petersilie als Haare dekorieren.

Alexander Herrmann am 30. Juli 2010