

Kalbfleischpflanzerl auf Pfifferlingrahm



Zutaten für 3 Personen:

200 g Kalbshack
150-200 g Schweinehack
45 g Toastbrot (entrindet)
30 ml Vollmilch
2 EL Zwiebelwürfel
1 Ei, 1 TL Dijon-Senf
1-2 Msp Salz, Pfeffer
1 Prise Chilipulver
1/2 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Ingwerpulver
eine Prise Muskatnuss
1 unbehandelte Zitrone
1 kleines Stück Zimtrinde
frische Petersilie, neutrales Öl

Pfifferlingrahm:

75 ml trockener Weißwein
100 ml Sahne, 1-2 TL Brühpulver, 1 EL Zwiebelwürfel, 200-300 g Pfifferlinge (brutto)

1. Toastbrot entrinden und würfeln. Mit der Milch begießen.

2. Die Zwiebelwürfel in 1 TL neutralem Öl glasig braten.

3. Das Ei mit dem Senf verkleppern. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Knoblauch- und Ingwerpulver, Muskatnuss und etwas abgeriebener Zitronenschale würzen. Nach Geschmack auch noch etwas Zimt darauf reiben.

4. Kalbshack und Schweinehack in eine Rührschüssel geben. Die Zwiebelwürfel und das eingeweichte Toastbrot sowie die gewürzte

Eimasse und 1-2 TL frisch gehackte Petersilie zugeben. Die Masse mit einem Kochlöffel vermengen und etwa 8 Pflanzler mit angefeuchteten Händen formen.

5. 1-2 EL neutrales Öl in einer beschichteten Pfanne auf mittlere Hitze bringen und die Pflanzler auf beiden Seiten goldbraun braten.

Pfifferlingrahm:

1. Wein auf 1/3 reduzieren, Sahne zugießen, 1-2 TL Brühpulver einrühren, einköcheln.

2. Pfifferlinge putzen und in Abschnitte teilen. Mit 1 EL Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze anbraten.

Mit der Reduktion ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Sahnenuedeln - wie auf dem Bild - eignen sich gut als Beilage. Siehe eigenes Rezept dazu.

Eine sehr gut geeignete Beilage sind auch in Butter abgebräunte Scheiben von Serviettenknödeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, Kalb, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023