



Fleischpflanzerl mit Alpenschatz

Zeit: 60 Minuten Schwierigkeit: mittel



Zutaten (für 4 Personen)

- **Fleischpflanzerl**
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 1 Semmel
- ? l Milch
- 500 g Kalbfleisch mager
- 200 g [Alma Alpenschatz](#)
- 60 ml Rahm
- Lustenauer Senf, scharf
- 1 Ei
- Petersilie, gehackt
- Pfeffer schwarz a. d. Mühle
- Butterschmalz

- Salz
-
- **Kartoffelpüree**
- **800 g** Kartoffeln, mehlig
- **150 g** Butter
- **100 ml** Milch
- **100 ml** Rahm
- Salz
- Muskatnuss
- **1** Bund Schnittlauch,
- fein geschnitten

Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig dünsten. Die Semmel in Milch einweichen, auspressen und zusammen mit dem Kalbfleisch faschieren. Alternativ die Semmel durch ein Sieb drücken. Den Alpenschatz-Käse in 5 mm kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebel, Faschiertes, Semmel, Alpenschatz, Rahm, Senf, Ei und Petersilie gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Mischung zu Kugeln formen, dann diese zu Laibchen flach drücken. Langsam von beiden Seiten in Butterschmalz braun braten und mit gehackter Petersilie bestreuen.
3. Für das Püree die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kernig kochen. Milch, Rahm und Butter aufkochen.
4. Wenn die Kartoffeln fertig sind, abseihen, ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zügig mit der Milch-Rahm-Butter Mischung, Salz und Muskat verrühren. Dann den Schnittlauch unterziehen. Am Schluss die Fleischpflanzerl mit dem Püree anrichten.

Alma wünscht einen guten Appetit!