

„Fleischpflanzerl & bayrischer Kartoffelsalat“ à la Joey Heindle

KOCH/KÖCHIN

Joey Heindle

Gerichte mit Geschichte: Anna-Carina Woitschack freut sich jede Woche auf besondere Gäste in der Immer wieder sonntags Küche! Joey Heindle zeigt sein Rezept für Fleischpflanzerl und bayerischen Kartoffelsalat.

Für die Fleischpflanzerl:

- 2 Scheiben Toastbrot oder eine alte Semmel
- 120 ml lauwarme Milch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 1 EL gehackte Petersilie
- 0,5 TL Majoran- getrocknet
- 2 Eier
- 1 EL scharfer Senf
- Muskatnuss frisch gerieben
- 0,5 TL Zitronenschale-abgerieben
- ca. 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Öl zum Ausbacken

Für den Kartoffelsalat:

- ca. 1,5 kg Kartoffeln festkochend
- 1,5 Zwiebeln
- 0,5 l Wasser
- 1,5 TL gekörnte Gemüsebrühe
- etwas Essig
- etwas Öl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung Fleischpflanzerl:

1. Das Toastbrot oder die altbackene Semmel entrinden, in Würfel schneiden und in lauwarmer Milch einweichen.

2. Die Zwiebel klein würfeln und in der Pfanne in Butter und etwas Öl glasig dünsten.
3. Das Hackfleisch mit dem eingeweichten Brot, Zwiebelwürfel sowie Petersilie und Majoran in eine Schüssel geben. Eier, Senf, Muskat, ein wenig abgeriebene Zitronenschale (gibt einen tollen Frische-Geschmack) sowie Salz und Pfeffer zugeben und locker vermengen.
4. Mit den feuchten Händen Bällchen formen, etwas flach drücken und in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl bei mittlerer Hitze knusprig braun braten.

Zubereitung Kartoffelsalat:

1. Die Kartoffeln mit der Schale kochen. Auf eine gleiche Kartoffelgröße achten, damit diese gleichmäßig gar werden.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Sind die Kartoffeln gar: abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die noch warmen Kartoffeln kleinschneiden, zu der Zwiebel geben und gut mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Jetzt die Kartoffeln in der Schüssel noch etwas kleinhacken. Man nimmt ein scharfes Messer und zieht es mehrmals kreuz und quer durch die Kartoffelscheiben durch. Die Kartoffelstückchen dürfen auf keinen Fall gleichgroß sein, und es soll durchaus etwas durcheinander aussehen.
4. Darüber gießt man die warme Gemüsebrühe nach und nach über die noch warmen Kartoffeln und hebt sie vorsichtig mit einem Löffel unter.
5. In die Salatmasse gibt man jetzt noch einen guten Schuss Essig und noch einen etwas größeren Schuss Öl. Vorsichtig unterheben, und darauf achten, dass kein Brei entsteht. Danach noch einmal ggf. mit Essig und Salz abschmecken.
6. Da die Kartoffeln noch warm sind, ziehen sie noch Brühe nach, das heißt, da der Salat etwas "feucht" sein sollte, eventuell noch einmal etwas von der Brühe (alternativ auch heißes Wasser) zugeben. Der Salat soll so richtig schön "schlunzig" sein. Bis zum Servieren sollte man ihm die Zeit geben, so dass er richtig schön durchziehen kann.