

# Rezept der Woche

## Schweizer Pflanzlerl

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Hackfleisch gemischt  
1 Semmel  
100g Haferflocken  
1 Zwiebel  
50g Röstzwiebel  
100g Reibkäse  
Salz, Pfeffer, Senf mittelscharf, Majoran

Als erstes Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in ein wenig Öl anbraten, dann auskühlen lassen. Als nächstes Semmeln in Wasser einweichen und währenddessen die Haferflocken herrichten. Wenn die Semmel gut eingeweicht ist grob das Wasser abgießen, aber die Semmel nicht ausdrücken, sondern die Haferflocken unterrühren. Diese nehmen, das restliche Wasser und die Pflanzlerl bleiben dadurch schön saftig und locker.

Das Hackfleisch nun mit der Semmlemasse, dem Reibkäse und den Röstzwiebeln vermischen. Mit Senf mittelscharf, Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Pflanzlerl formen und kurz und kräftig in ein wenig Öl von beiden Seiten anbraten. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen und die Pflanzlerl je nach Größe 15 bis 20 Minuten auf einem Blech fertig garen.

Als Beilage können Sie Kartoffelbrei, Salzkartoffeln, Nudeln servieren!

*Guten Appetit wünscht Ihnen*

**SCHUSTER**  
**Die Metzgerei**

87487 Ermengerst • Telefon 0 83 70 / 300