

Fleischlaberl mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Zucchini-Rösti

Zutaten für 2 Personen

Für die Fleischlaberl:

- 400 g Hackfleisch vom Rind
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Semmelbrösel
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL gerebelter Majoran
- ½ Bund glatte Petersilie
- neutrales Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Rösti:

- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- 50 g Parmesan
- 2 Zweige Dill
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 125 ml neutrales Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

Für den Salat:

- 100 g Feldsalat
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. Zucker
- 40 ml Weißweinessig
- 4 Zweige glatte Petersilie

- ¼ Bund Schnittlauch
- 20 ml Steierisches Kürbiskernöl
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Fleischlaberl Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Paprika halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und fein würfeln. Zwiebeln, Petersilie und Paprika in einer Pfanne mit wenig Öl andünsten.

Brötchen grob hacken und 10 Minuten in Milch einweichen.

Das Brötchen ausdrücken und mit der Zwiebel-Paprika-Schmelze, Hackfleisch, Bröseln, Eiern, Senf, Majoran, Salz und Pfeffer verkneten. Kleine Laibchen formen und in einer Pfanne mit reichlich heißem Öl ca. 8 Minuten knusprig ausbraten.

Für die Rösti Zucchini waschen und auf einer Vierkantreibe grob raspeln. Zwiebel abziehen und fein hacken. Parmesan reiben. Dill und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zucchini, Zwiebel, Eier, Mehl, Parmesan, Dill und Petersilie in einer Schüssel mischen. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne mit reichlich Öl ausbacken.

Für den Salat Kartoffeln schälen, in dicke Scheiben schneiden und in einem Topf mit wenig Salz gar kochen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Aus Essig, Zwiebeln, Knoblauch, Zucker, etwas Kernöl, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren. Kartoffeln abseihen und in der Marinade lauwarm einlegen.

Den Feldsalat waschen, trockenschleudern, zu den Kartoffeln geben und miteinander durchziehen lassen. Mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Fleischlaberl mit Erdäpfel-Vogerlsalat, steirischem Kernöl und Zucchini-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Uschi Malzburg

Quelle: Die Küchenschlacht vom 13. Februar 2017

Episode: ChampionsWeek / Hausmannskost