



# FISCHPFLANZERL



## ZUTATEN

1 kg Fischfilet ohne Haut und Gräten  
von diversen Fischen oder auch nur einer Sorte

2 Semmeln vom Vortag

250 g fetter geräucherter Speck

2 Eier

2 dicke Zwiebeln

10 g Salz

Butterfett

½ Teelöffel Pfeffer

3 Esslöffel

Petersilie gehackt

## ZUBEREITUNG

Fisch, Semmeln und Speck in Streifen schneiden und durch den Fleischwolf drehen, Die fein gewürfelten Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer und Petersilie zugeben und dann alles gut durchkneten. Von der Masse werden beliebig große Pflanzlerl geformt und in Butterfett gebraten. Saftiger werden sie, wenn man sie während des Bratens mit dem Bratenfett begießt. Für größere Mengen an Pflanzlerl sollte eine Friteuse benutzt werden

## BEILAGEN DIE DAZU PASSEN

Kartoffelsalat, Salzkartoffeln und grüner Salat, oder ganz einfach eine Semmel.