

Fisch-Pflanzerl

So geht's:

1. Fischhack mit Salz und Pfeffer würzen, dann Ei, Semmel, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie dazugeben und alles gut vermischen.
2. Zuerst ein Testpflanzerl braten und probieren – schmeckt es gut? Falls nicht, nachwürzen.
3. Aus der Masse kleine runde Pflanzerl formen und in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten.
4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm oder kalt mit Kartoffelsalat servieren.

Tipps:

-  Je mehr verschiedene Fischarten du mischst, desto leckerer wird's!
-  Das Grundrezept eignet sich auch für Fischstäbchen (rechteckig formen) oder Fischwürste (zigarrenförmig formen und braten).
-  Für knusprigere Pflanzerl: nach dem Formen noch in Semmelbrösel wälzen.
-  Die rohe Fischmasse oder die fertigen Pflanzerl lassen sich prima einfrieren

Für ca. 10 Stück

Das brauchst du:

-  500 g Fischfilet ohne Haut (durch den Fleischwolf gedreht oder fein gehackt)
-  9 g Salz (ca. 1 gestrichener TL)
-  1 g Pfeffer
-  1 Ei
-  1 altbackene Semmel (in kaltem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und zerkleinert)
-  1 Zwiebel, fein gehackt
-  1 Knoblauchzehe, zerdrückt oder fein gehackt
-  ½ Bund Petersilie, fein gehackt
-  Öl zum Braten