

# Kalbsfleischpflanzerl mit Pfifferlingsfüllung

## Zutaten:

- 750 – 800 g Kalbshackfleisch – beim Metzger bestellen oder selbst durch den Fleischwolf drehen
- 1 altbackene Semmel oder 4 Scheiben Toastbrot
- Ca 150 ml Milch und 100 ml Sahne
- 1 fein gewürfelte Zwiebel
- 4 – 5 Zweige Petersilie
- 1 – 2 TL Ingwerpulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Abrieb einer Zitrone
- 2 EL Butter, 2 EL Rapsöl
- Für die Füllung:
- Pfifferlinge ca 300g1 Schalotte klein gewürfelt,
- 2 Zweige Petersilie fein gehackt
- 1 El Butter
- Salz

## Zubereitung:

Die Semmel bzw. das Toastbrot würfeln und mit der Milch-Sahne-Mischung gut durchweichen.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei leichter Hitze glasig anschwitzen, sie sollen nicht braun werden. In eine Schüssel das Hackfleisch geben, die weichen Weißbrotwürfel mitsamt der evtl. nicht aufgesaugten Sahne-Milch-Mischung dazugeben, das Ingwerpulver und Salz und Pfeffer dazu und gut durchmischen. Man merkt nach kurzer Zeit, dass das Fleisch anfängt zu binden; die Mischung wird glatter. Dann die angedünsteten Zwiebeln dazugeben und die fein gehackte Petersilie und nochmals gut durchmischen. Dann abschmecken, es sollte ganz leicht übersalzen schmecken, da sich der Geschmack beim Braten abmildert.

In der Pfanne, in der die Zwiebel angebraten wurde, die klein gehackten Pfifferlinge zunächst ohne weiteres Fett anbraten, sie sollen etwas Flüssigkeit verlieren, dann etwas Öl und Butter dazugeben, die gewürfelte Schalotte und Salz. Nach etwa 8 Minuten Bratzeit sind die Pilze gar. Noch solange sie heiß sind, die fein geschnittene Petersilie mit dazugeben und alle gut verrühren.

Aus der Hackfleischmasse kleine Teller formen, mit ein bis zwei Teelöffeln Pilzfüllung belegen und mit etwas weiterem Hackfleisch schließen und kleine Küchlein daraus formen. In einer großen Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Küchlein goldbraun ausbacken.