

EDEL-(KOFNER) FISCHPFLANZERL

Zutaten für 1kg gem. Fischfilet (Aus den Vereinsgewässern)

2 Semmeln vom Vortag

3 Lauchzwiebeln

1 große Zwiebel (Metzgerzwiebel)

2 Knoblauchzehen

2 Eier

20g Geschälten Ingwer

5El Milch

2El Scharfer Senf

2Tl Indisch Curry

1gr Spritzer Zitronensaft

Salz, Pfeffer und Muskat

1 kleines Bund Petersilie

Olivenöl und Semmelbrösel zum Rausbacken

Zubereitung:

Fischfilet durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Dann die Fischmasse mit den Semmeln, Zwiebeln, Knoblauch und den Ingwer nochmals durch den Wolf. Die Masse mit den restlichen Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Von der Masse Pflanzlerl formen und im heißen Öl Ausbacken.

Viel Spaß beim Nachkochen und eine Guten Appetit.

Petri Heil eurer TOM