

Niederbayerische Fischpflanzerl

1 kg Weißfisch (z.B. Rotaugen, Nase, Rotfeder, Aitel, Brachse, Barbe)

1 bis 2 Eier

2-3 Zwiebeln

3 Semmeln

1,5 Handvoll Petersilie

2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

Etwas Muskat

Zuerst einen sogenannten Fischbrat herstellen. Hierzu Fische halbieren, ins kochende Salzwasser geben und 5-6 Minuten sieden lassen. Im Anschluss enthäuten und entgräten. Alle braune Stellen (Fettschichten) entfernen, sodass nur noch das weiße Fleisch übrig bleibt. Fischbrat mit Zwiebeln, Semmeln, einem Ei und mit der Petersilie durch den Fleischwolf drehen. Dadurch werden die kleineren Gräten auch noch zerstört.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Je nach Konsistenz, die Masse sollte sich schön zu Pflanzlerl formen lassen, noch ein zweites Ei hinzugeben.

Zu festen Pflanzlerl formen und in einer Gusseisernen Pfanne goldgelb im heißen Fett herausbacken.

Dazu passt Remouladensauce, Kartoffel- und Gurkensalat. Hervorragend schmecken sie auch als Fischburger.

Quelle: Sandra Kreiner, Landau an der Isar

(Anmerkung auch als YouTube Video verfügbar)