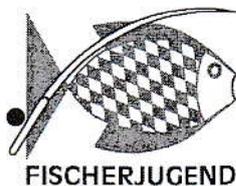


Fischfrikadellen

Fischplanzerl....



Zutaten:

- 1 Kg Fischfilet von beliebigen Weißfischen... ohne Haut
- 2 Semmeln vom Vortag und etwas Semmelbrösel zum binden
- 250 gr. luftgetrocknetes geräuchertes Bündle
- 1 - 2 Eier
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 10 gr. Salz
- 1 Tl. Brühepulver
- 2 - 3 Eßl. Petersilie gehackt (ca. 75 gr. gefrorene Petersilie)

Zubereitung:

Fisch, Speck, und Semmeln in Streifen schneiden und zweimal durch den Fleischwolf drehen, die fein gewürfelten Zwiebel, Eier und Salz, Pfeffer und Petersilie zugeben und alles gut durchmischen.

Von der Masse werden beliebig große Pflanzlerl geformt und in Fett gebraten

Auf Wunsch kann der Masse auch Käse und oder Lauch beigemischt werden.

Tipp:

Fischplanzerl roh einfrieren, sie kommen dann im gefroren ins heiße Fett.

oder : bei schon eingefrorenen Filet die Fischkplanzerl (a. 200 Gr.) im Backofen bei 180 Grad, ca. 30 Minuten bei 180° Umluft backen. (ohne braune Kruste)

Rezept von Franz Gebert

Guten Appetit wünscht Euch

Leo. List

Fischereiverein

Binsespan Weinzierlein

