

Fischpflanzerl

Zutaten: 1 kg Weißfischfilets ohne Haut
2 Semmeln
100 g rohes Wammerl
1 bis 2 Eier
2 große Zwiebeln
Salz
Pfeffer
Petersilie
Paniermehl
Fett

Filets, Semmeln und das Wammerl in Streifen schneiden und zweimal durch den Fleischwolf (Eiswürfel dazu) drehen. Die feingewürfelten Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer und Petersilie zugeben und kräftig durcharbeiten. Von der Masse Pflanzlerl formen und in Paniermehl wenden (es geht auch ohne) und in der Pfanne braten.

Kartoffeln und grüner Salat passen dazu.

Fischpflanzerl schmecken auch kalt sehr gut.