



Fleischpflanzerl mit Limburger-Käse-Kern und Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Kartoffelsalat

- 600 g festkochende Kartoffeln
- ½ Gurke
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 1 kleiner Apfel
- 100 g grüne Trauben
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie

Für die Frikadellen

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Paniermehl
- 1 Ei
- 1 EL Senf
- ½ TL Paprika edelsüß
- 200 g St. Mang Limburger 40 %
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Vinaigrette

- 100 ml Olivenöl
- 40 ml Weißweinessig
- 1 TL süßer Senf
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Für den Dip

- 2 EL süßer Senf
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Schmand
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer



Weitere Rezepte unter st-mang.com



Fleischpflanzerl mit St. Mang Limburger-Käse-Kern und Kartoffelsalat

Zubereitung

1. Für den Kartoffelsalat Kartoffeln waschen, in einem Topf mit heißem Wasser ca. 30 Minuten garen, kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen.
2. Gurke, Frühlingszwiebeln, Apfel und Trauben waschen und in Würfel schneiden. Dill, Schnittlauch und Petersilie waschen und fein hacken. Warme Kartoffeln in Scheiben schneiden.
3. Für die Vinaigrette Öl, Essig, Senf und Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit warmen Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben und vermengen. Gemüsewürfel und Kräuter untermischen. Salat kaltstellen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
4. Für den Dip mittelscharfen und süßen Senf mit Honig verrühren. Schmand dazugeben und alles glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Für die gefüllten Frikadellen Zwiebel schälen und fein würfeln. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Paniermehl, Ei, Senf und Paprikapulver hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Limburger in 8 gleichgroße Stücke schneiden. Aus der Hackfleischmasse 8 Frikadellen formen, eine Mulde hineindrücken, mit einem Stück Limburger füllen und Mulde mit der Frikadellen-Masse wieder sorgfältig verschließen.
7. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die gefüllten Frikadellen von beiden Seiten ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Frikadellen mit Kartoffelsalat und Dip servieren.