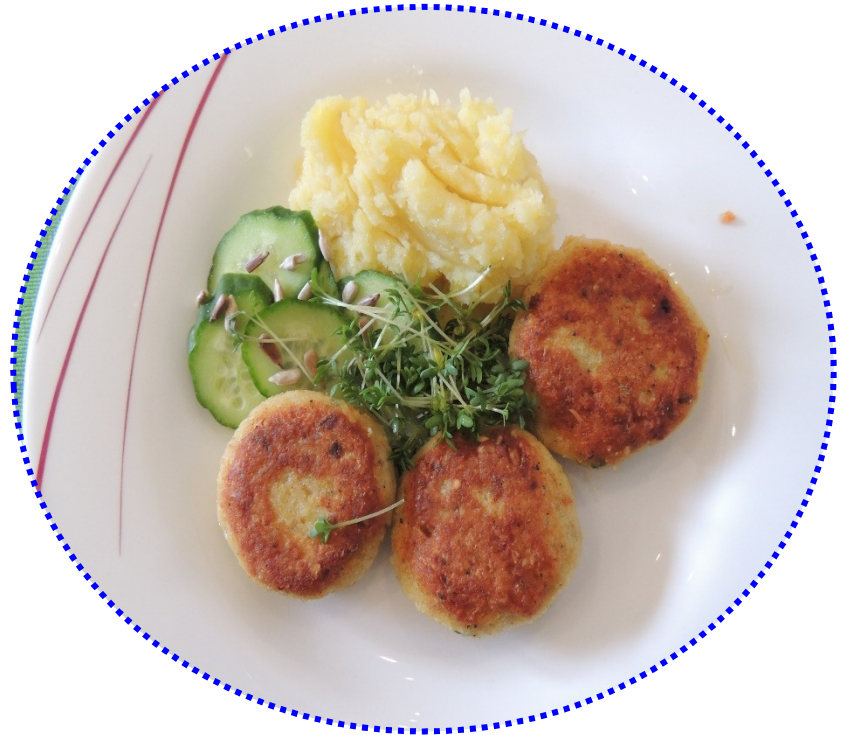


# Fischpflanzerl

Zutaten für 10 Portionen



## **Zutaten:**

250 g Seelachsfilet, natur

200 g rohe Kartoffeln

2 Eier

50 g Semmelbrösel

1 gestr. TL Salz

1 TL Senf

½ TL Paprikapulver, edelsüß

1 gestr. TL Curry

1 TL Majoran

Etwas Rapsöl zum Ausbacken

## **Zubereitung:**

Kartoffeln kochen, schälen durchpressen und kalt werden lassen.

Das Seelachsfilet 2-mal durch den Fleischwolf drehen.

Alle Zutaten vermengen und Pflanzlerl formen. Diese von beiden Seiten im heißen Rapsöl knusprig ausbacken.

Wir servieren die Fischpflanzerl mit Kartoffelbrei und Gurkensalat.