

Fischpflanzerl

Zutaten:

1 KG Fischfilet ohne Haut von beliebigen Weißfischen
2 Semmeln vom Vortag
1-2 Eier
2 Zwiebel
12 Gramm Salz
½ Teelöffel weißen Pfeffer

Zubereitung:

Die Semmeln in Wasser oder Milch einweichen und ausdrücken. Die „ausgedrückten“ Semmeln mit 2 Zwiebeln und dem Fisch durch den Fleischwolf drehen. Anschließend Eier, Salz und Pfeffer dazugeben und fest durchkneten.
Von der Teigmasse beliebig große Pflanzlerl formen und im heißen Fett backen.

Guten Appetit