



#### UNSER TIPP:

Wer etwas dickere Pflanzlerl mag, kann sie in der Pfanne anbraten, bis sie Farbe bekommen. Anschließend im Ofen bei 115 °C bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C weitergaren. Diese dann für mind. 5 Minuten halten.

## MAINFRANKEN BIER G.G.A.

### *Kalbfleischpflanzerl mit Malz-Rote-Bete*



#### ZUTATEN FÜR DIE PFLANZERL:

1 Brötchen vom Vortag  
150 ml Mainfranken Bier g. g. A.  
(dunkles Bier)  
1 EL Rapsöl  
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt  
2 EL Petersilie, gehackt  
500 g Kalbshackfleisch  
2 Eier (Größe M)  
2 TL Senf mittelscharf  
Salz, Pfeffer  
Abrieb von ½ Zitrone  
1 g Anis, gestoßen (oder 2 cl  
Anisschnaps)  
¼ TL Paprika edelsüß

#### ZUTATEN MALZ-ROTE-BETE :

4 mittelgroße Rote Bete  
2 EL Himbeeressig  
(Himbeerbalsamico)  
2 Stück Bayerisches Blockmalz g. g. A.,  
zerstoßen  
20 g Butter  
Salz, Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

Die Semmel für etwa 30 Minuten in einer großen Schüssel im Bier einweichen. Die Zwiebel im heißen Öl anschwitzen, Petersilie hinzugeben und kurz mitdünsten, dann zu der Semmel geben. Die restlichen Zutaten hinzugeben und den Teig mit den Händen vermengen, sodass alles gut durchmischt ist.

Den Teig für eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Eventuell nachschmecken.

Den Teig zu gleichmäßigen Pflanzlerln formen (mit feuchten Händen). Anschließend in heißem Fett von beiden Seiten bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Die Rote Bete bissfest garen (oder vorgegarte kaufen), schälen und in Würfel schneiden. Dann in einen Topf geben, den Himbeeressig dazugeben und erwärmen. Das Blockmalz einstreuen und rühren, bis es sich aufgelöst hat. Die Butter hinzugeben und gut einrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**AUTOR GIUSEPPE MESSINA:**

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck