

# Fischpflanzerl

**4 Personen**

1 kg.	Fischfilet von beliebigen Weißfischen
2	Brötchen vom Vortag
1-2	Eier
2	Große Zwiebeln
2-3	Karotten
10 gr.	Salz
½ Teel.	Pfeffer
2-3 EL	Gehackte Petersilie

Fisch, Brotchen, und Karotten in Streifen schneiden und zweimal durch den Fleischwolf drehen. Die fein gewürfelte Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer und Petersilie zugeben und zu einer Masse durchkneten. Von der Masse Pflanzlerl formen und in Fett ausbraten.

Die Pflanzlerl können auch vor dem Ausbraten in Ei und Paniermehl gewendet werden. (paniert)