

AMA Geflügelküche

Professional

Faschierte Hühnerlaibchen

Hauptspeise

Geflügelgerichte

Zubereitung

Karotten, Sellerie und Lauch sehr klein schneiden bzw. reißen, dann dünsten. Faschiertes mit eingeweichter Semmel, gerösteter Zwiebel und Schinken vermischen. Gemüse und Ei dazugeben, würzig abschmecken, gut durchmischen. Laibchen formen und in Butterschmalz backen. Für die Soße Sauerrahm und Joghurt glatt rühren, eine fein gehackte Zwiebel dazugeben und mit frischen Kräutern und Kräutersalz abschmecken.



Zutaten

200 g Hühnerfaschiertes

20 g Sellerie

20 g Karotten

10 g Lauch

20 g Zwiebeln

25 g Schinken

1 Semmel

1 Ei

Salz

Petersilie

Bad Ischler Bunter Pfeffer

Butterschmalz

1/8 l Sauerrahm

1/8 l Joghurt

kleine Zwiebel

frische Kräuter (Petersilie,
Schnittlauch, Oregano,
Thymian)

Kräutersalz