

## Kalbsfaschierte Laibchen

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Herbst](#)[Low Carb](#)[Sommer](#)[Winter](#)**ZUBEREITUNG****SCHWIERIGKEIT:** ● ● ● ○ ○

Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit Schlagobers vermengen. Zwiebeln fein würfeln. Petersilienblättchen von Stielen abzupfen und fein hacken. Faschiertes, Toastbrot, Zwiebel, Petersilie und Ei gut mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse mit nassen Händen 2 Laibchen formen und in Semmelbrösel wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen von jeder Seite 1 Minute anbraten. Im heißen Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf der mittleren Schiene 15 Minuten fertig garen.

**ZUTATEN**

50 g Toastbrot

5 EL Schlagobers

2 Frühlingszwiebel

3 Zweige Petersilie

300 g Kalbsfaschiertes

1 Ei

Salz

Pfeffer

1 EL Semmelbrösel

1 EL Butterschmalz