

Nah&Frisch

Professional

Faschierte Laibchen

Hauptspeise

Fleischgerichte

Hausmannskost

Herbst

Winter

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die Faschierten Laibchen zuerst die Semmeln in Wasser oder Milch einweichen. Die Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl rösten und abkühlen lassen. Das Faschierte in eine Schüssel geben. Die Semmeln gut ausdrücken, zerkleinern und dazugeben. Zwiebelmischung, verschlagenen Eier, Kräuter und Gewürze unterrühren und gut durchkneten. Im Kühlschrank etwas anziehen lassen. Semmelbrösel in ein Teller geben. Aus der Masse zuerst Kugeln formen und diese dann zu Laibchen flach drücken. Die Faschierten Laibchen in Brösel wenden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Herausnehmen, auf einer Küchenrolle abtropfen lassen und servieren.



Zutaten 

600 g Faschiertes, halb Rind,

halb Schwein

1 ½ altbackene Semmeln

1 Zwiebel

2 Eier

2 Knoblauch

3 EL gehackter frischer Petersil

½ TL getrockneter Majoran

Salz

Pfeffer

Semmelbrösel zum Wenden

Öl zum Herausbraten