Faschierte Laibchen im Sesammantel

Faschierte Laibchen gibt es in allen möglichen Varianten. In dem Rezept für faschierte Laibchen im Sesammantel werden die Laibchen aus Kalbfleisch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

750 g	Faschiertes (vom Kalb)
4 Scheiben	Toastbrot
1 Stk.	Mozzarella
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Paprika (in Öl eingelegt)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Petersilie
1 EL	Olivenöl
150 g	Sesam
100 ml	Milch
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für faschierte Laibchen im Sesammantel die Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken. Knoblauch schälen und sehr klein würfeln. Das Toastbrot in Milch einweichen.

2. Nach kurzer Zeit das Brot herausnehmen, ausdrücken und in kleine Stücke zupfen. Mit Faschiertem, Ei, Petersilie und Knoblauch mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles gründlich vermengen.

3. Mozzarella und Paprika abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Aus der Fleischmasse Laibchen in Eigröße formen und in jedes jeweils einen Käse- und Paprikawürfel stecken. Das Fleisch fest um sie herum verschließen.

4. Die Laibchen sorgfältig in den Sesamkörnern wälzen, so dass sie rundherum damit bedeckt sind. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die faschierten Laibchen darin von beiden Seiten braten.

5. Aus der Pfanne nehmen und kurz auf etwas Küchenpapier legen, so dass überschüssiges Öl abtropft. Dann anrichten und sofort servieren.

Tipp

In Kombination mit einer frischen Tomatensauce entfalten faschierte Laibchen im Sesammantel ihr leicht mediterranes Aroma besonders gut.