Faschierte Laibchen

Saftige Faschierte Laibchen gehören zu den Leibspeisen der Österreicher. Mit diesem Rezept werden sie ganz einfach und schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

260 g	Faschiertes (vom Schwein oder Rind)
1 TL	Semmelbrösel
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
0.5 Stk.	Semmeln
	Milch (oder Wasser zum Einweichen)
	Öl (zum Braten)
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Knoblauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für Faschierte Laibchen die Semmel kurz in Milch oder Wasser einweichen, dann herausnehmen und etwas ausdrücken. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden.

2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Aus der Pfanne nehmen, mit dem Faschierten, Semmel und Ei vermengen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zuletzt die Hälfte der Semmelbrösel und Petersilie untermischen.

3. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse handtellergroße Laibchen formen und mit den restlichen Semmelbröseln bestreuen. Reichlich Öl in die Pfanne gießen und erhitzen. Die Laibchen darin bei mittlerer Hitze und mit geschlossenem Deckel von beiden Seiten jeweils 5-7 Minuten braten. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und grünem Salat.