Faschierte Laberl mit Letscho

Ein tolles Rezept für faschierte Laberl mit Letscho kann nicht nur mit der leckeren Beilage punkten. Einfach mal ausprobieren, sicher eine tolle Idee auch für die nächste Party.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

320 g	Hackfleisch (vom Rind)
1 Stk.	Paprika (roten)
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Sonnenblumenöl
1 Stk.	Tomate
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 EL	Ajvar
1 EL	Wasser
1 Stk.	Ei
1 EL	Paniermehl
2 TL	Sonnenblumenöl
1 Bund	Petersilie (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für faschierte Laberl mit Letscho zuerst Letscho herstellen. Dazu eine Paprika halbieren, von den Kernen befreien und klein schneiden. Am besten in dünne Streifen, dann schmeckt es am leckersten. Zwiebel schälen, die Tomate in der Mitte durchschneiden, den Strunk entfernen und dann abermals beides in kleine Streifen schneiden.

2. In einer mittelgroßen Teflon beschichteten Pfanne das Öl heiß werden lassen und zuerst Paprika und Zwiebel anbraten, aber nicht zu dunkel werden lassen. Nach kurzer Zeit die

Tomaten hinzufügen und mit Pfeffer, Salz und Ajvar fruchtig scharf abschmecken.

3. Nun zusammen mit dem Wasser zwischen 8 – 10 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder vorsichtig umrühren und schauen, ob noch genügend Flüssigkeit in der Pfanne ist, dass nichts anbrennen kann, notfalls Wasser zuschütten.

4. Das Faschierte in eine Schüssel geben, mit Ei und Paniermehl vermengen. Zum Würzen Salz und Pfeffer verwenden und noch weitere Zutaten nach eigenem Ermessen.

5. Zum Braten der Laberl in einer Pfanne Öl heiß werden lassen, die Masse des gewürzten Faschierten zu kleinen Kugeln formen und ringsum anbraten. Dann die Hitze reduzieren und einen Deckel auf die Pfanne geben, damit die Laberl auch in der Mitte schön durch sind. Beim Braten darauf achten, dass die Laberl immer wieder gewendet werden.

6. Zum Servieren zuerst Letscho auf einen Teller geben und dann die Laberl dazu. Mit ein wenig krauser Petersilie garnieren.

Tipp

Leckere faschierte Laberl mit Letscho können auch schärfer gestaltet werden. Zum Letscho frische ganz klein geschnittene Peperoni geben und schon hat man feurig scharfes Letscho. Nicht für alle ein Hit, aber wer es scharf mag, wird es lieben.