Faschierte Laibchen am Grill

Auf der Grillparty sind Faschierte Laibchen am Grill ein echter Hit. Das Rezept hierfür ist gar nicht so schwer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Stk.	Semmel (vom Vortag)
125 ml	Rotwein
3 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauch
1 EL	Olivenöl
600 g	Rinderfaschiertes
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Chilischote
	Thymian
	Rosmarin
	Basilikum
	Öl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für **Faschierte Laibchen am Grill** zuerst Semmel in Rotwein einweichen und kräftig ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten.

2. Peperoni waschen und sehr fein hacken. Tomaten kreuzweise am Stielansatz einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen und häuten. Dann in kleine Stücke schneiden.

3. In einer Schüssel Tatar, Ei, Chili, Tomaten, angeröstete Zwiebeln und Knoblauch miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer, getrocknetem Rosmarin, Thymian und Basilikum würzen und gut verkneten. Aus der Fleischmasse kleine Laibchen formen und diese mit Öl bestreichen.

4. Faschierte Laibchen auf dem Holzkohlegrill ca. 25 Minuten grillen und noch heiß servieren.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

Tipp

Im Winter oder bei schlechtem Wetter lassen sich Faschierte Laibchen auch ganz leicht im Backofen oder Elektrogrill zubereiten: Hierzu den Backofen auf 180°C vorheizen und die Steaks darin ca. 30 Minuten grillen.