Faschierte Laibchen mit Joghurtsauce

Die Faschierten Laibchen mit Joghurtsauce sind eine wahre Köstlichkeit. Die traditionellen Fleischlaibchen sind bei der ganzen Familie beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

600 g	Faschiertes
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
	Öl
2 Stk.	Semmeln (vom Vortag oder Knödelbrot)
125 ml	Milch
1 Stk.	Ei
1 EL	Petersilie (gehackt)
1 EL	Majoran (gehackt)
1 TL	Senf
	Salz und Pfeffer
	Öl
250 ml	Sauerrahm
125 ml	Naturjoghurts fettarm
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	frische Kräuter (Petersilie, Schnttlauch, Oregano, Thymian)
1 Schuss	Zitronensaft
	Salz

Zubereitung

1. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und glasig dünsten. Die Semmeln in kleine Würfel schneiden, mit Milch übergießen und durchziehen lassen.

2. Danach ausdrücken, mit dem Faschierten, Zwiebeln-Knoblauch Mischung, Eier und Senf verkneten. Die gehackten Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, danach zirka 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit Sauerrahm, und Joghurt glatt rühren, fein gehackten Knoblauch und frische Kräuter zugeben und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

4. Aus der Masse mit befeuchteten Hände kleine Kugeln formen und zu flache Laibchen drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die **Faschierten Laibchen** beidseitig bei mittlerer Hitze braten. Auf Teller mit der Joghurtsauce anrichten und genießen.

Tipp