Faschierte Laibchen paniert

Die faschierten Laibchen paniert sind eine wunderbare Speise und schmecken immer. Ein tolles Rezept aus der österreichischen Küche, das auch kalt schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

600 g	Faschiertes (gemischt)
2 Stk.	Semmeln (vom Vortag)
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Eier
2 EL	Blattpetersilie
2 TL	Estragonsenf
1 TL	Gemüsebrühepulver
1 Schuss	Öl
	Fett (zum Backen)

zum Panieren

2 Stk.	Eier
	Mehl griffig
	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für die **Faschierten Laibchen paniert** die Semmeln vom Vortag in lauwarmen Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebel goldgelb, glasig andünsten

2. Das faschierte Fleisch in eine Rührschüssel geben, die Semmeln ausdrücken und zerkleinern. Zusammen mit den Eier, feingehackte Petersilie, Estragonsenf, Suppenwürze zur

Masse geben, salzen, pfeffern, und gut vermengen bis eine kompakte Masse entsteht. (eventuell noch etwas Semmelbrösel hinzufügen)

3. Laibchen formen, diese panieren, dazu zuerst in Mehl wenden, durch die verquirlten, gesalzenen Eier ziehen und in Semmelbrösel wenden. Fett in einer Pfanne erhitzen und langsam im erhitzten Fett backen.

Tipp

Als Beilage für die panierten Faschierten Laibchen, Petersilie Erdäpfeln oder Erdäpfelpüree und einen knackigen frisch Blatt- oder Feldsalat servieren.