Faschierte Rindlaibchen

Kinder und Erwachsene lieben faschierte Rindlaibchen. Mit diesem Rezept werden sie ganz einfach und schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

550 g	Faschiertes (vom Rind)
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ei
4 EL	Semmelbrösel
2 TL	Senf
2 TL	Kräutergewürz
1 Prise	Salz
	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für faschierte Rindlaibchen zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Das Faschierte mit Zwiebel, Knoblauch, Ei, Semmelbrösel und Senf vermengen und mit Salz und dem Kräutergewürz kräftig abschmecken.

2. Mit angefeuchteten Händen aus der Fleischmasse kleine Laibchen formen. Reichlich Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Laibchen darin portionsweise goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken faschierte Rindlaibchen zusammen mit Kartoffelpüree und Karottengemüse.