

Fleischlaberl

Österreichische Fleischlaberl sind ein Klassiker der Hausmannskost. Durch die feine Panier werden die Fleischlaberl außen goldbraun und knusprig, während sie innen saftig bleiben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Faschiertes (gemischt)
2 Stk.	Semmeln (trockene, o. 90 g Knödelbrot)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ei
2 EL	frische Petersilie
2 TL	Majoran (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
	Weizenmehl
2 Stk.	Eier
	Semmelbrösel
	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die österreichischen **Fleischlaberl** zuerst das Faschierte mit Salz und Pfeffer würzen. Für eine besonders aromatische Fleischmasse wird eine trockene Semmel verwendet. Die Semmel in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Wasser etwa 10 Minuten einweichen lassen. Anschließend die Semmel gründlich ausdrücken, sodass möglichst wenig Flüssigkeit zurückbleibt.
2. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Petersilie von den Stängeln zupfen, waschen und fein hacken. Die frischen Kräuter, Zwiebel und Knoblauch verleihen den Fleischlaberl ihren

typisch herzhaften Geschmack.

3. Nun das Faschierte, die gut ausgedrückte Semmel, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie in eine große Schüssel geben. Alle Zutaten am besten mit den Händen gründlich miteinander vermischen. Durch das Kneten verbinden sich die Zutaten optimal und es entsteht eine gleichmäßige Fleischmasse. Sollte die Masse zu weich oder zu flüssig sein, um daraus stabile Laibchen zu formen, nach und nach etwas mehr [Semmelbrösel](#) hinzufügen. Dabei nur so viele Semmelbrösel verwenden, bis sich die Masse gut formen lässt. Sie sollte weich und saftig bleiben und nicht zu fest werden. Aus der fertigen Fleischmasse Fleischlaberl in der gewünschten Größe formen. Die Laibchen können etwas flacher gedrückt werden, damit sie in der Pfanne gleichmäßig durchgaren und eine schöne knusprige Oberfläche bekommen.
4. Für die Panier drei tiefe Teller vorbereiten. In den ersten Teller Mehl geben, im zweiten Teller die Eier verquirlen und in den dritten Teller Semmelbrösel bereitstellen. Die geformten Fleischlaberl nacheinander zuerst im Mehl wenden, anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss rundherum in den Semmelbröseln wenden. Die Brösel leicht andrücken, damit die Panier gut am [Fleisch](#) haften bleibt.
5. Nun eine Pfanne etwa 1 cm hoch mit Öl füllen und das Öl gut erhitzen. Die panierten Laibchen vorsichtig in das heiße Öl geben und von beiden Seiten goldbraun und knusprig heraus backen. Dabei auf eine gleichmäßige Hitze achten, damit die Panier schön knusprig wird und die Fleischlaberl gleichzeitig vollständig durchgaren.

Tipp

Klassische Fleischlaberl schmecken hervorragend mit Erdäpfelpüree, Erdäpfelsalat oder einem frischen grünen Salat. Auch Senf, Ketchup oder ein würziger Dip passen wunderbar dazu. Für eine traditionelle Jause können die Fleischlaberl auch kalt mit Brot, Senf und Essiggurkerln serviert werden.