Klassische faschierte Laibchen

Für die klassischen faschierten Laibchen gibt es je nach Region die unterschiedlichsten Bezeichnungen. Das einfache Rezept hat in den meisten Speiseplänen einen festen Platz.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

320 g	Faschiertes (vom Rind und Schwein)
3 EL	Semmelbrösel
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Semmel
1 Stk.	Ei
200 ml	Milch
1 Prise	Kümmel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Das Rezept der **klassischen faschierten Laibchen** kommt aus der ungarischen und französischen Küche und bezieht sich auf die Farce, das Hackfleisch. Zu Anfang die Semmeln nehmen und in Milch einweichen.

2. Zwiebeln abziehen und fein zerhacken, um die im Anschluss in heißem Öl anzuschwitzen. Rohes Faschiertes mit den Zwiebeln, dem Ei wie auch den eingeweichten Semmelbröseln vermengen.

3. Im Anschluss mit Salz, Kümmel wie auch Pfeffer und frisch aufgeriebenem Muskat abschmecken. Eine Knoblauchzehe schälen, pressen und hinzugeben. Von Hand die flachen

Laibchen herausformen und mit den Bröseln bestreuen. Eine tiefe Pfanne mit Butterschmalz füllen, erhitzen und die Laibchen von beiden Seiten um die 8 bis 10 Minuten braten.

Tipp

Eine optimale Beilage zu den klassischen faschierten Laibchen ist ein frisch zubereitetes Kartoffelpüree oder ein Gurkensalat.