Leckere Fischlaibchen

Bei Kindern ist dieses Rezept sehr beliebt, doch auch Erwachsene greifen gerne zu, wenn es leckere Fischlaibchen gibt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

260 g	Lachsforellenfilets (oder andere Fischsorte)
1 Stk.	Brötchen (vom Vortag)
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Semmelbrösel
4 EL	Öl

Zubereitung

1. Für leckere Fischlaibchen Brötchen in Wasser einweichen. Währenddessen den frischen Fisch entgräten (TK-Fisch auftauen) und klein würfeln. Mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Brötchen gut ausdrücken und zum Fisch geben. Ei dazu schlagen. Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls hacken.

3. Ein Viertel des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Leicht salzen und vom Herd nehmen. Petersilie dazugeben, verrühren und alles auskühlen lassen.

4. Anschließend zum Fisch geben, kräftig salzen und pfeffern und zu einem Teig verkneten. Mit den Händen mehrere Fischlaibchen formen und rundherum in den Semmelbröseln wälzen. Leicht andrücken.

5. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fischlaibchen darin auf beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Als Beilage für leckere Fischlaibchen empfiehlt sich Kartoffelsalat oder Pommes frites mit Erbsen und Remoulade.