Omas beste Faschierte Laibchen

Mit diesem Rezept schafft es jeder Omas beste Faschierte Laibchen auch zu Hause hinzubekommen. Die Familie wird begeistert sein und Oma wird staunen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

250 g	Faschiertes (vom Rind)
250 g	Faschiertes (vom Schwein)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Brot
1 Stk.	Ei
1 TL	Salz
1 TL	Senf
1 TL	Majoran
1 TL	Paprikapulver
1 Prise	Pfeffer
2 TL	Petersilie
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Margarine (zum Braten)
	Mehl (bei Bedarf)
	Semmelbrösel (bei Bedarf)

Zubereitung

1. Für Omas beste Faschierte Laibchen Faschiertes halb und halb kaufen, das gibt eine besondere Würze. Am besten die Semmeln schon am Vortag einweichen. Die Zwiebeln zuerst schälen und in kleine Würfelchen schneiden.

2. Für den Teig das Faschierte mit Ei, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Senf, getrocknetem Majoran,

Paprikapulver und der Petersilie kräftig durchmischen. Damit sich der Geschmack entfalten kann, am besten 5 Minuten stehen lassen. Die eingeweichten Semmeln gut ausdrücken und zu dem Faschierten geben und noch mal richtig durchkneten, erst dann abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

3. Mit feuchten Händen Laibchen in der gewünschten Größe formen. In einer Pfanne Margarine heiß werden lassen und die Laibchen kurz von beiden Seiten anbraten, die Hitze reduzieren und sie je Seite ungefähr 5 - 10 Minuten durchziehen lassen. Je nachdem wie dick man die Laibchen geformt hat.

4. Die warmen Laibchen mit leckerem Kartoffelsalat oder mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree servieren.

Tipp

Frische Zwiebeln sorgen in Omas besten faschierten Laibchen für einen kräftigeren Geschmack, ist dies nicht gewollt, die Zwiebeln vorher in Butter goldgelb anschwitzen und dann dazugeben. Geschmacksverstärkend ist Knoblauch, den man durchgedrückt ebenso in das Faschierte mischen kann. Ist die Masse vor dem Braten zu fest, hilft ein Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure, das lockert alles auf, ist die Masse zu matschig, ein paar Semmelbrösel mit unterkneten, dass bindet!