Rindfleisch Laibchen

Die Rindfleisch Laibchen sind einfach zubereitet und schmecken wunderbar. Ein köstliches Fleisch Rezept für jeden Tag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

500 g	Rinderfaschiertes
1 Stk.	Semmel (vom Vortag)
1 Stk.	Zwiebel (groß)
1 Handvoll	Petersilie
1 Stk.	Ei
1 EL	Senf (mittelscharf)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Chilipulver
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Rindfleisch Laibchen** die Semmel in Wasser oder Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und kleine Würfel schneiden. Die Petersilie fein zerhacken.

2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten.

3. Die Semmel aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Das Faschierte, Zwiebel, Petersilie, Ei und Senf hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, Paprikapulver und Chilipulver würzen. Mit angefeuchtete Hände gut durchkneten.

4. Aus der Fleisch-Masse etwa 8-12 kleine, flache Laibchen formen. Zudeckt im Kühlschrank etwa 15 Minuten durch kühlen.

5. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Rindfleisch Laibchen von beiden Seiten etwa 10 Minuten goldbraun braten.

Tipp

Nur kurz in der Bratpfanne anbraten, danach bei 200 °C im Backofen zirka 10 Minuten fertig garen.