

# 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.     | <a href="#">Semmel</a> (vom Vortag) |
| 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a> (groß)      |
| 1 Handvoll | Petersilie                          |
| 1 Stk.     | <a href="#">Ei</a>                  |
| 1 EL       | <a href="#">Senf</a> (mittelscharf) |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>    |
| 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.