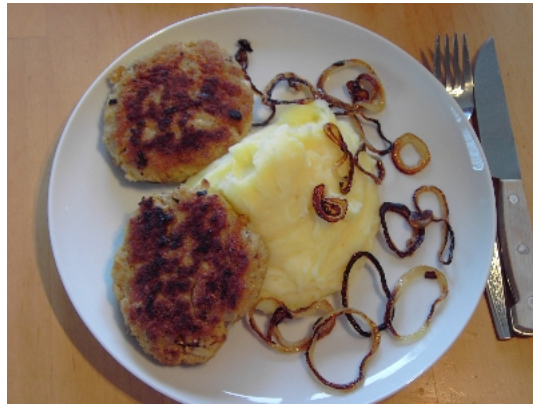


# Fleischlaibchen von Brigitte



Rezept für 5 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (griffig)	1 Esslöffel
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Semmeln	2 Stk.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	450 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Getrockneter Majoran	1 Teelöffel
Zwiebeln	1 Stk.

## Zubereitung:

In das Faschierte (am Besten 2/3 Rinderfaschiertes + 1/3 Schweinefaschiertes) arbeitet man etwas Wasser oder Milch ein, bis die Masse bündig ist.

Dann gibt man erweichtes, ausgedrücktes und gehackte Semmel, Ei, geröstete Zwiebel, gehackte Petersilie, Mehl und Gewürze dazu, arbeitet die Masse gut durch. (Wer Knoblauch liebt, kann diesen auch dazugeben.)

Nun formt man mit nassen Händen Laibchen wendet diese in Semmelbrösel.

Anschließend brät man die Fleischlaibchen in heißem Öl auf beiden Seiten bis sie schön braun sind.

Dazu reicht man Kartoffelpüree oder Petersilienkartoffel und braune Zwiebelringe.

Gutes Gelingen wünscht

