

Faschierte-Käse-Laibchen



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Semmelbrösel / Paniermehl	
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Emmentaler	150 g
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	
Weizenmehl (glatt)	

Zubereitung:

Emmentaler klein würfelig schneiden. Das Faschierte, 2 Eier und den Emmentaler gut vermischen. 1 Esslöffel Brösel dazugeben und nochmals gut durchrühren. 15 Minuten rasten lassen.
3 Teller mit etwas Mehl, verquirltem Ei und Brösel vorbereiten.
Anschließend aus dem Fleisch flache Laibchen formen und in Mehl, Ei und Brösel wälzen.
Die panierten Laibchen in heißem Kokosfett bei mittlerer Hitze goldbraun herausbacken.

Beilage: Petersil-Bratkartoffeln (<http://www.koch-idee.at/Rezept-434-Petersil-Bratkartoffeln.html>)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1837-Faschierte-Kaese-Laibchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at