

Käselaiberl von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	300 g
Bierkäse	200 g
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Vollmilch	250 ml
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	1 Teelöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	2 Stk.
Schnittlauch	1 Esslöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel

Zubereitung:

Bierkäse (oder ein anderer würziiger Käse) in kleine Würfel schneiden.
Schnittlauch, Petersilie, Zwiebel fein schneiden.
Zwiebel in etwas Öl hellbraun rösten.
Knödelbrot mit Salz, Eiern, lauwarmer Milch übergießen.
Kartoffel kochen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken.

Alle Zutaten zusammenmischen gut durchdrücken, Laiberl formen und in Butterschmal auf beiden Seiten schön braun braten.

Diese Käslaiberl passen super zu jedem Salat oder auch als Einlage in eine Rindssuppe.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1880-Kaeselaiberl-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at