

Faschierte Laibchen



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 0 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	450 g
Speiseöl / Öl	1 EL (Esstlöffel)
Semmeln	2 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	2 EL (Esstlöffel)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund

Zubereitung:

Vorbereitung:

Semmeln in Wasser einweichen

- Zwiebel fein schneiden, in Öl anrösten
- eingeweichte Semmeln ausdrücken und zerbröseln
- Petersilie fein hacken
- Faschiertes mit allen Zutaten gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und ev. Majoran würzen und zu Laibchen formen
- Laibchen in heißem Öl beidseitig braten

Beilagen: Kartoffelpüree, Salat

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-626-Faschierte-Laibchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at