

FASCHIERTE LAIBCHEN / FRIKADELLEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Faschierte Laibchen:

- 700 g Faschiertes / Hackfleisch
- 80 g Semmelwürfel
- 1/4 l Milch
- 160 g Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 Eier
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Paniermehl / Semmelbrösel*

Kartoffelpüree:

- 500 g mehlig Kartoffeln
- etwas Butter
- Milch

Röstzwiebeln:

- 3 Zwiebeln
- etwas Mehl
- Öl zum Ausbacken

- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, sehr fein hacken, gemeinsam mit der Petersilie in heißer Butter glasig dünsten und abkühlen lassen. Semmelwürfel in der Milch aufweichen, danach sehr gut ausdrücken (Ich gebe die aufgeweichten Semmelwürfel in ein Sieb und drücke mit dem Löffel solange bis keine Milch mehr unten rauskommt). Semmelmasse, Zwiebelmischung und Eier zum Faschierten geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und soviel Semmelbrösel zugeben, dass eine gut formbare Masse entsteht, gut verkneten. Aus der Fleischmasse Laibchen formen und in heißem Öl bei schwacher Temperatur langsam goldbraun braten.

Für die Röstzwiebeln die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in Mehl wenden. (Man kann die Zwiebelringe und das Mehl auch in einen Gefrierbeutel geben und vorsichtig durchschütteln.) Die bemehlten Zwiebelringe in reichlich heißem Öl goldgelb braten.

Wer besonders knusprige Zwiebelringe möchte, kann alternativ die bemehlten Zwiebeln auch in der Fritteuse braten. Dabei muss man aber äußerste Vorsicht walten lassen, das Öl in der Fritteuse neigt zu Beginn des Frittierens dazu überzulaufen (bis das in den Zwiebeln enthaltene Wasser verdampft ist). Fritteuse anfangs daher geöffnet lassen, den Frittierkorb auf keinen Fall aus den Augen lassen und falls Gefahr des Überlaufens besteht sofort hochheben.

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, ein kleines Stück Butter und soviel Milch dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Alles gut verrühren.

Die faschierten Laibchen mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln servieren.

* Je nach Größe der Eier kann die Semmelbröselmenge etwas variieren.