Faschierte Laibchen (Fleischpflanzerl)

10 Stück Fleischlaibchen mit einem Durchmesser von rund 6 cm.
Dazu entweder Kartoffelpüree oder Bratkartoffel und Salat.

Zutaten

Menge
Zutat
500 g
Faschiertes mager
1
Ei
1
Zwiebel
2
Knoblauchzehen
1 Prise
Salz
1 Prise
Pfeffer
1 Prise
Paprika rot scharf gemahlen
50 g
Semmelwürfel
1 Prise
Majoran
1 Prise
Muskat
50 g
Semmelbrösel
1 EL
Olivenöl
100 ml
Rama

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Masse (20 Minuten)
☐
1.

1 1Zwiebel schälen, klein schneiden und mit
1 EL 1Olivenöl goldbraun anbraten. In einer kleinen Schüssel
50 g 50Semmelwürfel in Wasser einweichen und danach ausdrücken. In eine Schüssel nun
500 g 500Faschiertes mager
1 1Ei und die Semmel-Masse miteinander so verrühren, bis die Semmel vollständig aufgenommen wurde. Dazu nun
2 2Knoblauchzehen pressen und mit
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer
1 Prise 1Paprika rot scharf gemahlen
1 Prise 1Muskat und
1 Prise 1Majoran würzen und gut vermischen.

Braten (25 Minuten)
☐
2.

Die Masse nun zu kleine Fleischlaibchen formen und in
50 g 50Semmelbrösel wälzen. Anschließend in
100 ml 100Rama schön langsam braten.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  45 Minuten

- **Nährwert**

Preiskategorie

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste

-