

Faschierte Laibchen im knusprigen Käsemantel mit Kräuterrahm

Zutaten:

Faschierte Laibchen (6 Portionen):

80 dag Faschiertes
1 kleine Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 EL Schweineschmalz
2 Semmeln (Knödelbrot)
1/8 l Milch
2 Eier
1 EL Petersilie
1 EL Majoran
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
Schweineschmalz

Käsemantel:

2-3 Eier
200g Käse gerieben
Brösel



Zubereitung:

1.
Zwiebel und Knoblauch schälen, kleinwürfelig schneiden und in Schmalz anschwitzen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Semmeln kleinwürfelig schneiden, mit Milch übergießen und ziehen lassen.
 2.
Semmeln ausdrücken, mit Faschiertem, Eiern und der Zwiebelmischung verkneten. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 min. kühl rasten lassen.
 3.
Masse in gleich große Portionen teilen, mit gut befeuchteten Händen zuerst Kugeln, dann zu Laibchen formen. Eier aufschlagen und versprudeln, Käse mit etwas Bröseln vermischen. Zuerst die Laibchen in den Eiern wenden dann in der Käse-Brösel-Mischung. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleischlaibchen einlegen und bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braten aber nicht zu dunkel. Auf ein Blech oder in eine Auflaufform geben und noch ca. 15-20 min. bei 160° C zugedeckt fertig durchziehen lassen.
 4.
Kräuterrahm: 1/4l Sauerrahm, 1/8l Joghurt, 1 Knoblauchzehe, frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Thymian), Salz, Zitronensaft
- Für Sauce Sauerrahm und Joghurt glatt rühren, fein gehackten Knoblauch zugeben und mit frischen Kräutern, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner!



Gericht 2

Zutaten:

- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

Bild

Zubereitung:

- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

