

Faschierte Laibchen mit knusprigen Erdäpfelspalten

1/2 Faschierte Laibchen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

Zutaten

600 G	Faschiertes
100 G	Semmelwürfel
125 ML	Milch
1	Ei
1	Zwiebel
20 G	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Petersilie und Majoran

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Die Semmelwürfel mit warmer Milch übergießen und gut durchziehen lassen.
2. Die Zwiebel fein hacken, und in Butter hell anbraten.
3. Das Faschiertes mit den Gewürzen, Petersilie, den eingeweichten Semmelwürfeln, den Zwiebeln und dem Ei mischen, und zu einer festen Masse verkneten.

Sollte es zu weich sein, einfach ein wenig Semmelbrösel einarbeiten.

4. Aus der Masse flache Laibchen formen, und im nicht zu heißen Öl auf beiden Seiten langsam anbraten.
5. Die Faschierten Laibchen herausnehmen und anrichten.

Info

Als Beilagen passen ausgezeichnet Erdäpfelpüree mit Röstzwiebeln, frischer Kartoffelsalat oder wie in unserem Fall Kartoffelspalten, cremiger Gurken-Sauerrahm Dip und grüner Salat.

Faschierte Laibchen mit knusprigen Erdäpfelspalten

2/2 Erdäpfelspalten

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

800 G	Erdäpfel
	Salz
	Rosmarin

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Die Erdäpfeln in Spalten schneiden, und diese auf ein Backblech legen.
2. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, einen guten Schuss Öl darauf verteilen, und gut durchmischen.
3. Darauf achten, dass alle Spalten eben liegen und nicht übereinander.
4. Im Backrohr bei gut 200°C Ober-/Unterhitze je nach Spaltengröße ca. 30-40 Minuten backen.
5. Sobald sie schön braun und kross sind, anrichten und genießen.