



100 % BIO BY SONNBERG



## Faschierte Laibchen

### Einkaufsliste (4 Personen)

500g Faschiertes, 2 Stk. Semmel vom Vortag (oder 75g Semmelwürfel), 1 mittlere Zwiebel, 2 Eier, 2 EL Petersilie gehackt, 1 EL Senf, 1 TL Majoran, 5g Salz, 2 Knoblauchzehen, 1 Prise Pfeffer, 2-3 EL Semmelbrösel, Öl für die Pfanne

**EINFACH**

100 % BIO  
*Schmecka  
tuats guat*  
100 % SONNBERG

**30 MIN**

### Zubereitung:

Zuerst Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, die Zwiebelwürfel anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl goldgelb anrösten. Die Knoblauchzehen schälen und kurz mitrösten. Die Petersilie fein hacken. Die Semmel in kleine Würfel schneiden, alternativ das Knödelbrot nehmen und in lauwarmen Wasser einweichen. Gut ausdrücken, bis keine Flüssigkeit mehr aus dem Gebäck kommt. Das Faschierte, die Gewürze, die Eier und den angerösteten Zwiebel mit den angeweichten Semmelwürfeln gut vermengen. Sollte die Masse zu weich sein, kann sie jetzt mit den 2-3 EL Semmelbrösel gebunden werden. Die Masse nun am besten kurz ziehen lassen. (etwa 10 Minuten) Mit nassen Händen werden nun etwa 8 Laibchen geformt. In einer Pfanne mit nicht zu heißem Öl auf beiden Seiten braten. Das dauert je nach Größe der Laibchen zwischen 10 und 15 Minuten.

**Tipp:** Für einen besonders knusprigen Biss vor dem Braten in Semmelbrösel wälzen. Wir empfehlen als Beilage klassisches Kartoffelpüree mit gerösteten Zwiebeln.