



Rezepte von Hans Peter Fink, 2019
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Faschierte Fleischlaibchen

➔ mit Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

**Zutaten für circa 22 Portionen
á 90 g Laibchen roh mit Semmelbrösel paniert**

- 3 kg Faschiertes gemischt (halb Rind/halb Schwein)
- 500 g Milch
- 120 g Toastbrot oder Semmel
- 150 g Holzmann Zwiebelwürfel gedünstet 6 mm
- 4 ganze Eier (= 2 dl Holzmann Vollei aus Bodenhaltung)
- 300 g Obers flüssig
- 6 g Kümmel gemahlen
- 1 Prise Muskatblüte gemahlen
- 1 Stück Zitronenzeste
- Salz, Pfeffer gemahlen schwarz
- 50 g Senf scharf
- 20 g Petersilie gehackt
- 30 g Finks Chilipaste (oder Cayenne Pfeffer)
- 100 g Semmelbrösel
- etwas Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

1. Milch erwärmen und Toastbrot einweichen.
2. Alle Zutaten gut vermengen.
3. Masse zu Laibchen formen und in Semmelbrösel wälzen.
4. In Butterschmalz ausbraten.

Tipp

Zu den Faschierten Laibchen passen als Alternative zum Kartoffel-Püree z.B. Holzmann Erdäpfel vorgegart mit etwas grünem Salat als Beilage!

Allergene: A, C, G, L, M

Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen nach unseren Rezepten.

