



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

**falstaff**  
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

# Faschierte Fleischlaibchen

➔ mit Holzmann Zwiebel-Würfel 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 Zwiebel-Würfel 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.



*fix & fertig*  
**ZWIEBEL**

Zwiebel-Würfel  
gedünstet oder gebräunt



**JETZT  
IM  
KÜHLREGAL!**

