

Faschierte Laibchen

Zutaten:

Für 6 Personen:

1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Knoblauchzehe, 600 g Faschiertes (gemischt), 1 Ei,
1 EL Tomatenmark, 3-4 EL Semmelbrösel, 1 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer,
1 TL Ingwer (frisch gerieben), frische Kräuter klein gehackt (Kresse, Petersilie,
Schnittlauch,..),
12 Scheiben Bauchspeck, etwas Butterschmalz oder Öl

Zubereitung:

Zwiebel schälen und feinkwürfelig schneiden. Karotten und Ingwer fein reiben,
Knoblauch schälen und pressen und alles mit den restlichen Zutaten gut
vermischen.

Aus der Masse 12 Stk., eher längliche Laibchen formen. Je ein Laibchen mit
Bauchspeck umwickeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen bei mittlerer Hitze
rundherum ca. 6-8 Minuten braten.

Tipp: Als Beilage passt sehr gut ein Erdäpfelschmarrn und gemischter Salat!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!