

Faschiertes Laibchen, Kartoffel-Püree, Zwiebel-Ringe

Für zwei Personen

| | | |
|------------------------------|------------------------------|--------------------|
| 250 g gemischtes Hackfleisch | 4 große, mehligk. Kartoffeln | 1 Semmel |
| 3 Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe | 1 Ei |
| 200 g Butter | 250 ml Milch | 2 TL Senf |
| 1 Zweig Thymian | 250 ml Olivenöl | Semmelbrösel, Mehl |
| Muskatnuss, Paprikapulver | Salz, Pfeffer | |

Die Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Kartoffel zusammen mit dem Thymianzweig darin kochen. Die fertigen Kartoffeln abseihen und sofort mit der Kartoffelpresse passieren und mit der Butter und der Milch vermischen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und warmstellen. Die Semmel in Wasser einweichen. Eine Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Semmel ausdrücken und mit dem Hackfleisch vermischen. Die Zwiebel, den Senf und das Ei darunter mischen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Anschließend das Hackfleisch in kleine Laibchen formen und in den Semmelbröseln wälzen. Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Laibchen darin goldgelb braten. Die restlichen Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Erneut Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelscheiben mit Mehl bestäuben und anschließend anbraten. Die Laibchen mit dem Kartoffelpüree und den Zwiebelringen auf einem Teller anrichten und servieren.

Hermine Brezina am 02. Januar 2013