

FASCHIERTE LAIBCHEN RÖSTZWIEBEL & KARTOFFELPÜREE PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Dunkle Weisse



ZUTATEN

Faschierte Laibchen

500 g Gemischtes Faschiertes (Rinds- und Schweinsschulter)
2 Semmeln oder 80 g Knödelbrot
Etwas Milch zum Einweichen
30 g Sonnenblumenöl
80 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen, gehackt
Salz, Pfeffer
Majoran
Etwas Senf
1 Ei
Petersilie (gehackt)

Röstzwiebel

2 Zwiebeln
Etwas Mehl und Paprikapulver vermengt
Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Faschierte Laibchen mit Röstzwiebeln

Semmeln in Würfel schneiden und in Milch einweichen, anschließend ausdrücken.
Fein geschnittene Zwiebeln in Öl anschwitzen, Majoran zufügen und auskühlen lassen.
Alle Zutaten vermengen, abschmecken.
Mit befeuchteten Händen gleich große Kugeln formen, flach drücken, in Semmelbrösel wenden.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Laibchen einlegen, braun anbraten, wenden, langsam fertig braten.
Für die Röstzwiebel die geschälten Zwiebeln in feine Ringe schneiden (Aufschnittmaschine).
Die Zwiebelringe mit dem Mehl-Paprikagemisch vermengen und in heißem Öl frittieren.
Die goldbraunen Zwiebelringe mit einem Lochschöpfer aus dem Fett nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Garzeit: ca. 8 Minuten

Tipp vom Küchenprofi

Zur Abwechslung mischen Sie 100g in 1/2 cm große Würfel geschnittenen Edamer unter die Grundmasse.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



FASCHIERTE LAIBCHEN RÖSTZWIEBEL & KARTOFFELPÜREE

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder Dunkle Weisse



ZUTATEN

Kartoffelpüree

500 g mehligte Kartoffeln
80 ml Milch
40 g Obers
40 g Butter
Salz, Muskat

Karotten-Erbсен-Gemüse

250 g Babykarotten
50 g Erbsen
20 g Butter
Etwas Weißwein
Salz, Muskat
1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Kartoffelpüree

Die Kartoffeln schälen, grob würfelig schneiden und in Salzwasser weichkochen oder dämpfen.
Wasser ableeren, etwas ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.
Die Milch und das Obers erwärmen und einrühren.
Kalte Butterflocken untermengen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Garnitur: Kartoffelchips, Trüffelöl, Bärlauch, Rucola, Speckwürfel

Tipp vom Küchenprofi

Das Kartoffelpüree kann in einem Spritzbeutel mit Sterntülle abgefüllt und aufgespritzt werden.

Karotten-Erbсен-Gemüse

Babykarotten mit Grün in Salzwasser bissfest kochen, mit den Fingern die feine Schale abrubbeln.
Butter zerlassen, Zucker darin schmelzen, die Erbsen und Karotten begeben.
Mit Salz und Muskat würzen und Lorbeerblatt zufügen.
Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und glacieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

