

## Andi und Alex ON TOUR aus dem Wiener Prater

Mittwoch, 21. Juni 2017



Rezept von Andreas Wojta

### Faschierte Laibchen mit Zwiebelsenf

**35 Minuten/leicht**



---

### Zutaten fpr 4 Personen

1 kg faschiertes Schweinefleisch, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 dickere Scheibe Bauchspeck, 2 Semmeln, 2 EL scharfer Senf, 4 Eier, 4 EL Semmelbrösel, 1 EL Majoran, Salz, Pfeffer, Schmalz oder Öl, 150 g grobe Brösel zum Wälzen.

Für den Zwiebelsenf:

2 rote Zwiebeln (klein geschnitten), 1 EL Zucker, 1 EL Currypulver, 4 EL scharfer Senf, Salz.

### Zubereitung

Die Semmeln in lauwarmem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Schmalz erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und den in Würfel geschnittenen Speck glasig anrösten. Die Semmeln zufügen, kurz durchrühren und im Fleischwolf fein faschieren. Die Semmelmasse mit dem faschierten Schweinefleisch vermischen, mit Senf, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier und Brösel zugeben und gut durchmengen.

Aus der Masse beliebig große Laibchen formen, in Brösel wenden und diese schwimmend in heißem Schmalz oder Öl beidseitig braten.

Für den Zwiebelsenf alle angeführten Zutaten vermengen und mit Salz abschmecken.