

Frisch gekocht
Freitag, 10. Juni 2016



Rezept von Andreas Wojta

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 kg Faschiertes (Schwein und Rind), 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, Öl; 150 g gröbere Brösel zum Wälzen.

Für das Püree:

800 g mehlig-e Erdäpfel, 250 ml Milch, 125 g Butter, Salz.

Für die Röstzwiebeln:

2 geschälte Zwiebeln, 2 EL Mehl, 1 EL Paprikapulver, Öl zum Frittieren.

Zubereitung

Die Semmeln in lauwarmem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und schneiden. Schmalz erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und den in Würfel geschnittenen Speck glasig anschwitzen, die Semmeln zufügen, kurz durchrühren und mit dem Fleischwolf fein faschieren.

Die Masse mit dem Faschierten vermischen, mit Senf, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier und Brösel zugeben und gut durchmengen. Beliebige große Laibchen formen, diese in Brösel wenden und schwimmend in heißem Öl backen.

Für das Püree die Erdäpfel waschen, schälen und vierteln. Die Erdäpfel in Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Die gegarten Erdäpfel abseihen, noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken.

Die Milch-Butter-Mischung zugießen, mit Salz würzen. Mit einem Schneebesen glatt rühren und nochmals abschmecken.

Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, in Mehl und Paprikapulver wälzen und in heißem Öl knusprig frittieren.