

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Fleischlaibchen à la Metternich

**Koch: Johannes Hebblethwaite**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Fleischlaibchen

- 2 Semmeln
- ¼ l Milch zum Einweichen
- 50 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 450 g gemischtes Faschiertes
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 2 Majoranzweige (gerebelt)
- 1 EL Petersilie
- Semmelbrösel zum Wälzen
- 3 EL Butter zum Anbraten

Für das Püree

- 500 g Kartoffeln (mehlig)
- 1 l Wasser
- 1 EL Salz für das Kochwasser
- 100 ml Milch (lauwarm)
- 60 g Butter (oder Margarine)

Quelle: ORF extra

- geriebene Muskatnuss
- Salz

#### Für den Spinat

- 4 EL Öl zum Sautieren
- 300 g Blattspinat
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

1. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, in etwa gleich große Stücke schneiden und in einen Topf mit so viel Wasser geben, dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind. Das Wasser salzen, aufkochen lassen und zugedeckt zirka 20 Minuten köcheln lassen.

2. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und das Wasser abgießen. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben, stampfen und die lauwarme Milch zugießen. Die Butter, etwas Salz und ein bisschen geriebene Muskatnuss hinzufügen. Alles nochmal gut mit dem Kartoffelstampfer stampfen und kurz mit einem Schneebesen flaumig schlagen, bis ein Kartoffelbrei entsteht.

3. Für die Fleischlaibchen die Semmeln in der Milch einweichen, ausdrücken, mixen und in eine Schüssel geben. Dann die in feine Würfel geschnittene Zwiebel in einer Pfanne in der Butter anrösten, den gehackten Knoblauch begeben, umrühren und die Masse erkalten lassen.

4. Nun die Zwiebel-Masse mit der Semmel-Masse, dem Faschierten, den Eiern, etwas Salz und Pfeffer sowie dem gerebelten Majoran und der gehackten Petersilie vermengen.

5. Die fertige Masse mit nassen Handflächen zu gleich großen Kugeln formen, diese flachdrücken, in den Semmelbröseln wälzen und leicht anpressen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Laibchen beidseitig darin braun anbraten und danach noch 10 Minuten bei 180° C im Rohr fertiggaren.

6. Kurz vor dem Anrichten den Blattspinat in einer Pfanne in etwas heißem Öl sautieren, leicht salzen und pfeffern und durchrühren.

7. Zum Schluss das Kartoffelpüree mittig auf einem flachen Teller anrichten, die Butterschnitzeln darauflegen und das Gericht mit etwas sautiertem Blattspinat garnieren.