

Gemischtes Faschiertes

Zutaten

500 g	Gemischtes Faschiertes
1	Semmel
50 ml	Milch
80 g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	gehackte Petersilie
1 EL	Senf
1	Ei
50 g	Semmelbrösel
100 g	Butterschmalz



Weiteres:

Salz
Pfeffer, gemahlen
Majoran
Muskatnuss

Arbeitsbeschreibung

1. 1 Semmel in Milch einweichen, leicht ausdrücken und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch in etwas Butterschmalz anbraten, überkühlen lassen.
2. Faschiertes, gehackte Semmel, Ei und Zwiebel - Knoblauchgemisch in eine Schüssel geben mit Salz, Pfeffer, Majoran, Muskatnuss, Senf und Petersilie würzen und alles zusammen verrühren.
3. Faschiertes mit den Händen zu 8 Kugeln formen, auf Semmelbrösel mit der Palette beidseitig zu Laibchen formen. In der Pfanne mit Butterschmalz langsam braun braten.