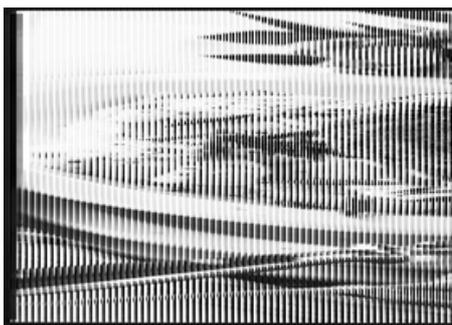




FASCHIERTE LAIBCHEN



QimiQ VORTEILE

- Laibchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

60 g QimiQ Classic

150 g Semmelwürfel

1 Zwiebel(n), fein gehackt

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

20 g Butter

300 g Faschiertes, gemischt

2 Ei(er)

1 EL Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Majoran

Semmelbrösel, zum Binden

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Semmelwürfel in warmen Wasser einige Minuten einweichen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
3. Faschiertes in eine Schüssel geben, QimiQ Masse, Eier, und die gut ausgedrückten Semmelwürfel dazugeben. Mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Majoran würzen, gut vermischen und bei Bedarf mit Semmelbrösel zu einer kompakten Masse verarbeiten.
4. Vier Laibchen formen, in Semmelbrösel wälzen und in Sonnenblumenöl goldbraun braten.