



Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree

Zutaten

- 1 Semmel
- 1 Becher Wasser (zum Einweichen)
- 1 Zwiebel
- 1 halber Bund Petersilie
- 1 Packung Faschiertes (500 g)
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Senf
- Salz
- Pfeffer
- 4 Esslöffel Rapsöl



Petersilie



Semmel



Zwiebel



Faschiertes



Rapsöl



Ei

Zubereitung

1. Semmel im Wasser einweichen.
2. Zwiebel schälen und klein schneiden.
3. Petersilie waschen und klein schneiden.
4. Einen Esslöffel Öl in eine Pfanne geben.
5. Zwiebel in Öl sanft braten.
6. Petersilie dazugeben.

>>>



7. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
8. Semmel fest ausdrücken und klein schneiden. Wasser wegschütten.
9. Faschiertes in eine Schüssel geben.
10. Zwiebel-Petersilien-Mischung dazugeben.
11. Semmel, Senf und Ei dazugeben.
12. Mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Alles gut durchmischen.
14. Laibchen formen.
15. 3 Esslöffel Öl in eine Pfanne geben und erhitzen.
16. Laibchen von jeder Seite etwa 7 Minuten braten.

Erdäpfelpüree



Kochzeit
40 Minuten

Zutaten

- 4 Stück mehligkochende Erdäpfel
- 1 Becher Milch
- 1 Esslöffel Butter
- Salz
- geriebene Muskatnuss



Butter



Milch



Erdäpfel

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen und in Stücke schneiden.
2. Topf mit Wasser füllen und mit Salz aufkochen.
3. Erdäpfel dazugeben und 20 Minuten kochen.
4. Wasser abgießen.
5. Butter und Milch zu den heißen Erdäpfeln geben.
6. Mit dem Schneebesen fest rühren, bis die Erdäpfel zerfallen.
7. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

