



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

## Zutaten

### Fleischlaibchen

500 G Rinderfaschiertes

2 altbackene Semmeln

150 ML heiße Milch

1 kleine Zwiebel

1 Ei

2 EL gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

1/2 TL

Piment

gemahlene Muskatnuss

1 TL

scharfer Senf

Rapsöl zum Braten

## Kräuterseitlinge

500 G

Kräuterseitlinge

Salz

Pfeffer

## Dip

125 G

Joghurt

125 G

Skyr

Salz

Abrieb und Saft einer halben Zitrone

Chiliflocken

gehackte Minze

## Zubereitung

### Fleischlaibchen

1. Semmeln würfelig schneiden (ca. 1x1 cm), mit heißer Milch übergießen und ca. 15 Minuten einweichen.

2. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfelig schneiden.
3. Masse ausdrücken und in einer Schüssel mit Faschiertem, Ei, Zwiebeln, Gewürzen und der Petersilie gut vermischen.
4. Mit feuchten Händen 8 Laibchen formen und kühl stellen.
5. Mit Öl bepinseln und in der Grillpfanne oder am Grill bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten beidseitig braten.

### Kräuterseitlinge

1. Die Pilze blättrig schneiden, grillen oder in heißem Öl braten.
2. Am Ende mit Salz und Pfeffer würzen.

### Dip

1. Für den Dip alle Zutaten vermischen und eher würzig abschmecken.