Faschierte Laibchen mit knusprigen Erdäpfelspalten



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Faschierte Laibchen

600 G	Faschiertes
100 G	Semmelwürfel
125 ML	Milch
1	Ei
1	Zwiebel
20 G	Butter
	Salz

	Pfeffer
	Petersilie und Majoran

Erdäpfelspalten

800 G	Erdäpfel
	Salz
	Rosmarin

Zubereitung

Faschierte Laibchen

1. Die Semmelwürfel mit warmer Milch übergießen und gut durchziehen lassen.
2. Die Zwiebel fein hacken, und in Butter hell anbraten.
3. Das Faschiertes mit den Gewürzen, Petersilie, den eingeweichten Semmelwürfeln, den Zwiebeln und dem Ei mischen, und zu einer festen Masse verkneten.

   Sollte es zu weich sein, einfach ein wenig Semmelbrösel einarbeiten.
4. Aus der Masse flache Laibchen formen, und im nicht zu heißen Öl auf beiden Seiten langsam anbraten.
5. Die Faschierten Laibchen herausnehmen und anrichten.

Erdäpfelspalten

1. Die Erdäpfeln in Spalten schneiden, und diese auf ein Backblech legen.
2. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, einen guten Schuss Öl darauf verteilen, und gut durchmischen.
3. Darauf achten, dass alle Spalten eben liegen und nicht übereinander.
4. Im Backrohr bei gut 200°C Ober-/Unterhitze je nach Spaltengröße ca. 30-40 Minuten backen.

5. Sobald sie schön braun und kross sind, anrichten und genießen.

Als Beilagen passen ausgezeichnet Erdäpfelpüree mit Röstzwiebeln, frischer Kartoffelsalat oder wie in unserem Fall Kartoffelspalten, cremiger Gurken-Sauerrahm Dip und grüner Salat.