

Faschiertes für Laibchen mit Erdäpfelpüree und Wurzelgemüse



Christian Gaspar
Küchenmeister



ZUTATEN FÜR 4 PERS.

Faschiertes

400 g	Rindfleisch – faschiert
2 Stk.	Eier
½ Stk.	Zwiebel groß
40 g	Butter
1 EL	Ketchup
1 KL	Senf
	Salz, Pfeffer, Majoran, Curry, Geräucherter Paprika
1 EL	Petersilie gehackt
15 g	Sprossen gehackt
40 g	Vollkornbrösel oder Semmelbrösel
4 cl	Obers

Erdäpfelpüree

600 g	Erdäpfel mehlig ohne Schale
60 g	Butter
80 ml	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskat

Wurzelgemüse

100g	Karotten
100 g	Gelbe Rüben
100 g	Petersilienwurzel
100 g	Pastinake
	Etwas Butter

ZUBEREITUNG

Laibchen

Zuerst das Fleisch faschieren. Danach Zwiebel hacken und in Butter anschwitzen. Petersilie dazugeben und unter das Fleisch mengen. Der Masse Gewürzen und Eier begeben und gut verrühren. Zuletzt Obers und Brösel dazugeben und Laibchen formen. Anschließend beidseitig in Butterschmalz gut durchbraten.

Erdäpfelpüree

Die geschälten mehligten Erdäpfel in leichtem Salzwasser gut kochen – herausnehmen – passieren oder mit dem Mixer zerrühren. Mit flüssiger Butter, Milch und Gewürzen verrühren und wenn nötig nachschmecken.

Wurzelgemüse

Das geputzte Gemüse in leichtem Salzwasser oder Gemüsefond kochen. Abschließend in Butter oder Olivenöl schwenken und wenn nötig etwas salzen.