Rezept

Faschierte Kalbslaiberl mit rahmigem Gurkensalat

Ein Rezept von Faschierte Kalbslaiberl mit rahmigem Gurkensalat, am 19.05.2025

Zutaten

1	altbackene Semmel (Brötchen)
2	Zwiebeln
25 g	Butter
2 Stängel	glatte Petersilie
1	Ei
	Salz
	Paprikapulver, edelsüß
2	Salatgurken
100 g	saure Sahne
	Salz
150 ml	Milch
2	Knoblauchzehen
2-3 Zweige	Majoran
500 g	Kalbs-Faschiertes (Hackfleisch; vom Metzger durchgedreht)
1 TL	scharfen Senf
	Pfeffer
30 g	Butterschmalz
6-8	Radieschen
2 EL	Weißweinessig
	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Von der Semmel die Rinde wegschneiden. Die Milch erhitzen. Semmel in kleine Würfel schneiden, mit der heißen Milch übergießen und etwas ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Leicht abkühlen lassen. Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.

2. Hackfleisch mit eingeweichten Semmelwürfeln, gedünsteten Zwiebeln, gehackten Kräutern, Ei und Senf gründlich vermengen. Masse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Hackmasse mit angefeuchteten Händen zu 8 gleich großen Laiberln formen.

3. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Laiberl von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten anbraten. Die Hitze reduzieren und die Laiberl langsam in etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

4. In der Zwischenzeit für den Gurkensalat die Gurken schälen und der Länge nach mit einem Sparschäler nudelbreite Streifen herunterschneiden. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Saure Sahne mit Essig verquirlen, Gurkenstreifen und Radieschen damit vermischen. Salat mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

5. Die heißen Kalbslaiberl frisch aus der Pfanne mit dem Gurkensalat servieren.