Diener

Die Küche

Faschierte Laibchen vom Wild auf Topinambur G ?röstl nach Herbert Gregori

https://www.diener.cc/rezepte/faschierte-laibchen-vom-wild-auf-topinambur-g-roestl-nach-herbert-gregori/

Zutaten

- 1/2 kg Faschiertes vom Wild, Reh, Hirsch oder Wildschwein
- 150 g Faschiertes vom Hausschwein
- 150 g Semmelwürfel
- 1/16 l Schlagobers
- Wasser
- 2 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 / 2 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Thymian, gerebelt
- 1 EL frische Kräuter, gehackt
- 2 ganze Eier
- 1/2 kg Topinambur, gewaschen
- 1 Paprikaschote, rot

Zubereitung

Faschiertes vermengen, Semmelwürfel mit Wasser und Schlagobers einweichen. Kräuter hacken. Topinambur im Salzwasser bissfest kochen, überkühlen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken, Knoblauch fein hacken und alles in Olivenöl glasig anschwitzen, mit den gehackten Kräutern versetzen und zum Faschierten geben. Die eingeweichten Semmelwürfel mit den Eiern vermengen und in das Faschierte untermischen, salzen, pfeffern und kräftig kneten.
Aus dieser Masse kleine Laibchen formen und in Butter und Olivenöl langsam ausbraten.
Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Topinambur zugeben und mit rösten, Paprikawürfel zugeben und mit Salz, Pfeffer, Thymianblättchen würzen.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc