

Faschierte Philadelphia-Laibchen

Hauptspeise

Fleischgerichte

Gartenparty

Grillen

Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, Ei, Semmelbröseln und Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Aus der Masse 6 Faschierte Laibchen formen. Die Faschierten Laibchen in der Mitte eindrücken und mit je 1 TL Philadelphia füllen, mit etwas Hackmasse sorgfältig verschließen.

Faschierte Laibchen auf dem heißen Grill ca. 15 Minuten grillen, dabei wenden. Mit Baguette oder einem knackigen Salat genießen.

Tipp: Außerhalb der Grillsaison können Sie die Faschierten Laibchen auch in einer Pfanne in heißem Öl braten. Dafür die Faschierten Laibchen vor dem Braten Semmelbröseln wälzen.



ZUTATEN

1 Zwiebel

600 g Rinderhackfleisch/
Rinderfaschiertes

1 Ei

5 EL Semmelbrösel

1 EL Senf

100 g Philadelphia Kräuter
Balance