



BERGKÄSE LAIBCHEN

Zutaten für 4 Portionen:

- 350 g Almsenner Bergkäse (ab 6 Monate)
- 1 Stk. Zwiebel
- 380 ml Milch
- 4 Stk. Eier
- 300 g Semmelwürfel
- 4 EL Petersilie (gehackt)
- 4 EL glattes Mehl
- 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat

Schnittlauch-Sauce:

- 1 Bund Schnittlauch
- 250 g Sauerrahm



Zubereitung:

1. Zwiebel klein schneiden, in 3 EL Öl anrösten und vom Herd nehmen. Käse in 0,5 cm große Würfel schneiden. Milch und Eier verquirlen, über die Semmelwürfel gießen, vermischen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.
2. Zwiebel, Petersilie, Käse und Mehl in die Masse rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat (sparsam!) würzen. Aus der Masse kleine Laibchen formen.
3. In einer Pfanne 6 EL Öl erhitzen. Laibchen darin bei mittlerer Hitze beidseitig goldgelb braten (ca. 4 Minuten je Seite); dabei öfters mit Bratfett übergießen. Laibchen herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Sauce anrichten. Als Beilage passen frische Blattsalate.

Pinzgauer Geheimitipp: Hervorragend passend ist eine einfache Schnittlauch Sauce. Schnittlauch fein hacken. Sauerrahm mit Schnittlauch vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

