

## ALPEN RESI'S REZEPTE

## BREGENZER WÄLDER HACKFLEISCH BERGKÄSE LAIBCHEN REZEPT

Zutaten für ca. 4 Personen

- 1 Brötchen (Semmel oder Ähnliches)
- 500g Hackfleisch
- Ca. 70g Bergkäse gerieben (mild)
- 1 kleine Zwiebel
- ½ Esslöffel Senf
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Paprika



SCHLAGWÖRTER: BERGKÄSE / FRIKADELLEN / HACKFLEISCH / LAIBCHEN



### Hackfleisch Bergkäse Laibchen Rezept von Margarethe vom Bauernhof Simma in Au

Erst durch die Zugabe unseres Bergkäses werden die Laibchen (Frikadellen) zum Familienschlager. Die würzigen Hacklaibchen sind ein sehr schmackhaftes Gericht und es gibt wirklich niemanden, dem sie nicht schmecken.

Als ideal hat sich die Verwendung des milden Bregenzerwälder Bergkäses herausgestellt. Man kann aber durchaus auch anderen Alpenkäse dazu verwenden, wenn man es noch würziger will.

Als Beilage eignen sich besonders gut Bratkartoffeln und Salate. Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

#### Frikadelle Rezept und Zubereitung:

- Zwiebel fein würfelig schneiden, in wenig Butterschmalz glasig anbraten.
- Brötchen in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken.
- Brot mit Hackfleisch, Bergkäse, Senf, Zwiebel und Ei verkneten – mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- Kleine Laibchen formen und diese in der Pfanne mit Butterschmalz auf beiden Seiten ca. 4 Minuten braten.

✓ Freude am Kochen und höchsten Genuss durch Alpenkäse aus Heumilch. Wir ♥ Käse!

#### LINK zum Autor und Bauernhof dieses Rezepts

- » [Zum Bauernhof von Margarethe Simma](#)
- » [Urlaub am Bauernhof](#)

#### Idealer Käse für die Frikadellen Bergkäse Laibchen im Käseshop

