Bierkäselaibchen

Zutaten für 5 Personen:

220	g	Kartoffeln, in Schale gekocht und geschält
200	g	Pinzgauer Bierkäse
7	ST	Toastbrotscheiben entrindet = ca. 180g
75	g	Sauerrahm
3	ST	Eier
40	g	Butter oder Öl
100	g	Zwiebel, in kleine Würfel
100	g	Speck, in kleine Würfel
2,5	EL	Petersilie, frisch gehackt
		Salz, Pfeffer frisch gemahlen
		Muskatnuss, gemahlen

Öl oder Butterschmalz zum Braten

Herstellung:

1. Kartoffeln weichkochen und schälen.
2. Durch die Kartoffelpresse pressen.
3. Bierkäse und Toastbrot in kleine Würfel schneiden und diese mit Sauerrahm vermengen.
4. Zwiebel in Öl hell anschwitzen, Speck dazu geben und kurz braten.
5. In einer Schüssel alle Zutaten vermischen und würzig abschmecken.
6. Mit feuchten Händen aus der Masse kleine Laibchen formen und flach drücken, in einer Pfanne in wenig Öl oder Butter goldbraun braten.
7. Ist die Masse zu weich, kann man noch etwas Semmelbrösel untermengen.