

Zutaten für 5 Personen - Laibchen:

- 30 g Butter
- 50 g Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
- 250 ml Gemüsefond, (Rindsuppe, Wasser)
  
- 100 g Gerste, fein geschrotet
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Knoblauch, gehackt – nach Geschmack
- Curry je nach Geschmack
  
- 30 g Butter
- 80 g Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie)  
in feine Würfel geschnitten
  
- 50 g Topfen
- 30 g Haferflocken fein, oder Semmelbrösel

Herstellung:

1. Zwiebel in Butter gold-gelb anrösten mit Rindsuppe aufgießen Gerstenschrot hinzugeben und unter stetem rühren (Schneebeesen) einmal aufkochen lassen.
2. Auf die kleinste Stufe zurück schalten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Curry würzen und ca. 20 Minuten quellen lassen.
3. Masse abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit das kleingeschnittene Gemüse in Butter anschwitzen – und abkühlen lassen.
5. Gequollene Gerstenmasse mit Gemüse, Topfen und Haferflocken vermengen nochmals abschmecken – und 10 Minuten rasten lassen.
6. Masse zu einer Rolle formen - in gleich große Stücke teilen.
7. Zu Laibchen formen und in einer Pfanne mit wenig Öl auf beiden Seiten kurz anbraten.
8. Auf ein Backblech geben und im Backofen bei 200 °C ca. 12 - 15 Minuten garen.

