



Das **kasKistl** Rezept

Dachsteiner Laibchen

Saison

Frühling, Sommer, Herbst, Winter

Zubereitungszeit

80 Minuten
Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 30 dag Schnittkäse ([Schaf-Gouda](#), [Ziegen-Gouda](#) oder [Bergkäse](#))
- 5 dag Zwiebeln
- 3 Eier
- 30 dag mehliges Erdäpfel
- 10 dag Haferflocken
- Salz
- Muskatnuss
- Sojamehl
- Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Käse fein reiben.

Erdäpfel in genügend Salzwasser weich kochen und passieren. Zwiebel fein hacken und anrösten.

In einer Schüssel die Erdäpfel, Eier, Käse, Zwiebel, Gewürze und Haferflocken abmischen und zu einer festen Masse kneten. Aus dieser Masse Laibchen formen, in Sojamehl wälzen und in sehr heißem Backfett rasch zu goldbrauner Farbe ausbacken.

Tipp: Dazu wird Salat der Saison gereicht. Sehr gut schmeckt auch eine Kräutersauce dazu!

Tipp: Die Masse kann auch als „Stangerl“ geformt werden.

Mahlzeit!

