

Laugentaler

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Laugenbrötchen	2 St.
Milch	70 ml
Zwiebeln, gelb	1 St.
Bauchspeck	50 g
Petersilie, frisch	1 Bund
Butterschmalz	2 EL
Eier	2 St.
Paniermehl	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, Küchenpapier

1. Trockene Laugenbrötchen in Würfel schneiden. Einen Topf mit Milch auf mittlerer Stufe erwärmen. Laugenwürfel zusammen mit heißer Milch in eine Schüssel geben und ca. 20 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen Zwiebel halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Bauchspeck ggf. würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel und Bauchspeck darin goldbraun dünsten und zu den Laugenwürfeln geben. Pfanne mit Küchenkrepp auswischen.

3. Eier, Paniermehl, Petersilie, Salz und Pfeffer zu den Laugenwürfeln geben und gut vermischen. Mit den Händen gleichmäßig große Taler formen. In derselben Pfanne übriges Butterschmalz auf höchster Stufe erhitzen. Laugentaler darin von beiden Seiten ca. 2 Min. goldbraun braten. Laugentaler auf Tellern servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Beim Frühstück ist eine Brezel oder Laugenstange übrig geblieben? Dieses Rezept ist perfekt für deine Reste. Zu den Laugentalern passen ein grüner Salat und [Obatzda](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	341 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g