

## **Faschierte Laibchen in Schweinsnetz**

### *Gehaktballen in varkensnet*

800 gr. gemengd gehakt (van rund- en varkensvlees)  
2 grote Semmel (120 gr.) (harde witte broodjes) van de vorige dag  
2½ dl. lauwe runderbouillon  
1 hele forse (of twee kleine) (120 gr.) fijn gesnipperde gesneden ui(en)  
1 ei  
2 el. Dijon-mosterd  
3 tenen knoflook  
2 tl. gedroogde majoraan  
1 mespunt geraspte citroenschil  
zout  
vers gemalen zwarte peper  
1 varkensnet  
neutraal smakende olie (b.v. arachide- of maïskiemolie)

Snij de broodjes in kleine blokjes. Week ze kort in de lauwe runderbouillon.

Verhit de olie in een pan en bak daarin de gesnipperde ui zacht tot ze glazig is en heel lichtjes bruin begint te kleuren. Daar gaat de gehakte peterselie bij. Laat het heel eventjes meebakken en haal de pan dan van het vuur. Laat de uien helemaal afkoelen.

Knijp de geweekte broodblokjes goed uit en meng het met de uien en het gehakt. Meng er het ei, de mosterd, de geraspte tenen knoflook, de majoraan en de geraspte citroenschil door. Kruid het royaal met zout en peper en kneed de massa goed door.

Vorm uit het vleesdeeg met vochtig gemaakte handen 8 ballen. Plat ze af, zodat ze de vorm krijgen van dikke, langwerpige hamburgers.

Was het varkensnet in koud water en snij het in vierkanten van 20 x 20 cm. Wikkel daar de laibchen in. Gebruik niet meer van het net dan nodig is, want anders wordt het allemaal veel te vet. Verwarm de olie in een pan. Leg de ballen erin en braad ze bij een matige hitte aan iedere zijde ongeveer 6 minuten.