

Rehhackbraten nach Peter's Art

Zutaten für 5-6 Personen:

- 500 g feingehacktes Rehfleisch (beim Metzger vorbestellen)
 - 250 g fein gehackte Kalbsbrust
 - 50 g fein gehacktes Gemüse (Rübli, Selleri, Peterli)
 - 50 g gehackte im Oel angezogene Zwiebeln
 - 100 g Brot eingeweicht in Milch (fein hacken)
 - Salz, Pfeffer und Gewürze
 - 2 ganze Eier
-

Zubereitung:

Beim Metzger die eine Hälfte des Fleisches mit der Hack-Scheibe Nr. 5 und die andere Hälfte mit der Scheibe Nr. 3 durch den Wolf drehen lassen. Das Gehackte in eine grosse Schüssel geben, Gemüse, Eier und Brot beifügen, gut mischen. Ist das Fleisch zu nass, mit etwas Mehl abbinden, zu einem Braten formen und im Ofen braten bis zu einer Kerntemperatur von 60 C° . Dazu servieren wir eine Steinpilzrahmsauce. Als Beilage eignen sich Kartoffelstock mit Kürbis, Band-Nudeln oder die bekannten herbstlichen Beilagen.

Wein-Tipp : „ Gago Tinto“ Cosecha do Toro, Spanien