

Wildhackbraten „Falscher Hase“

für 4 Personen

- 2 altbackene Brötchen
- 200 ml lauwarme Milch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 800 g Wildhackfleisch
(400 g Wildschweinhack und 400 g Reh- oder Hirschhack)
- 2 Eier
- 3 EL gehackte Petersilie
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- 1 Schweinenetz

Brötchen in Würfel schneiden und etwa 30 Minuten in Milch einweichen.

Zwiebel schälen, würfeln und in Öl anschwitzen.

Wildhackfleisch, Brötchen, Zwiebel, Eier und Petersilie vermengen – dabei kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken – und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Aus der Masse einen Stollen formen und in das Schweinenetz einschlagen. In Sonnenblumenöl von beiden Seiten anbraten und in einer Kasserolle im Backofen etwa 45 Minuten garen.

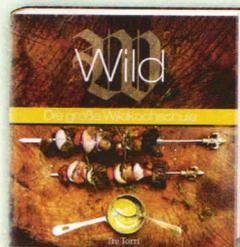
Die Garprobe mit einem Holzspieß vornehmen. Bleibt nichts daran hängen, ist der Braten durch.

Beilage: gekochte Petersilien-Kartoffeln und frisch geschwenkte Waldpilze.

Tipp: Sie können den Hackbraten auch ohne Schweinsnetz zubereiten. Die Hack-Masse wird dann nicht angebraten, sondern kommt roh in eine Kastenform.



Wild – Die große Wildkochschule



Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 200 Seiten, 39,90 €. Bestell-Nr. 100 104 51

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Die Buchreihe startet mit dem Thema „Deutschland“. Quer durch die Anbauregionen werden die besten Weiß- und Rotweine erläutert und vorgestellt. 49,90 €. Bestell-Nr. 100 104 55



Zu beziehen über Paul Parey Zeitschriftenverlag, Kostenlose Bestell-Hotline: 0800/7 28 57 27 (Inland) Mo.–Fr. 8 bis 18 Uhr. Aus dem Ausland: 00 49/26 04/9 78-777. Sie können auch per Fax unter 00 49/26 04/9 78-555 oder per E-Mail bestellen: kundenservice.shop@paulparey.de