

Beschreibung

Zutaten

250 g gehacktes Kalbfleisch, 500 g gehacktes Schweinefleisch, 250 g gehackter grüner Speck, 250 g gehackte Schweinsleber, 2 Zwiebeln,
150 g in Wasser eingeweichtes Brot, 1 Msp. Piment, 1 EL getrockneten Majoran, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 TL Speisewürze, 1 TL schwarzes Senfpulver, 2 EL Hefeflocken, 1/2 TL Muskatnuss, 2 EL Cognac, 2 Eier, 1/2 TL Salz

Zubereitung

Alle Zutaten entweder einige Male durch den Fleischwolf drehen oder in einer Küchenmaschine ganz fein pürieren. In eine mit Öl ausgepinselte Kastenform geben, im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen. Nadelprobe machen! Mit frischem Brot, Senf, Radieschen und Bier servieren.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	