

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:13:30 CET

## 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

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