



BERSTECHER

Reh-Hackbraten mit Bärlauch-Käse-Schinken-Füllung

Zutaten (für 4 Portionen)

1 kg Reh-Hackfleisch
Wurzelgemüse/Suppengrün
1 EL mittelscharfer Senf
2 Eier
1 Zwiebel (für das Hack)
3 EL Semmelmehl
Salz und Pfeffer
Paprikapulver
1 Handvoll Bärlauchblätter
4 Scheiben Kochschinken oder Speckstreifen
2 Riegel Gouda oder geriebener Käse
50 g fetter Speck
2 Zwiebel (in den Bräter)
1 EL Tomatenmark
½ Liter Fleischbrühe
100 ml Sahne



Zubereitung

Das Hackfleisch mit Senf, Eiern, gewürfelter und angeschwitzter Zwiebel, Semmelmehl und Gewürzen mischen. Die Frischhaltefolie ausbreiten und das Hackfleisch darauf etwas flach drücken, so dass ein rechteckiges Stück entsteht.

Die Bärlauchblätter darauf legen, darauf den Kochschinken oder die Speckstreifen und dann den Käse. Mit Hilfe der Frischhaltefolie die Masse zu einer Rolle formen und die Nahtstellen sorgfältig zusammen drücken, damit der Käse nicht herausläuft.

Den fetten Speck und die Zwiebeln würfeln. Den Speck in einem Bräter auslassen. Die Zwiebeln anschwitzen. Gehacktes Wurzelgemüse dazu geben und mit anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und mit anschwitzen. Mit der Fleischbrühe aufgießen. Vorsichtig den Hackbraten in die Form setzen und 30 Minuten im Backofen bei 220 Grad garen. Danach auf 180 Grad herunter stellen und 60 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder mal beschöpfen. Eventuell die letzten 30 Minuten bei offenem Topf garen, damit der Braten schön braun wird.

Den Braten herausnehmen und warm halten. Die Sahne zu der Sauce geben und nach Geschmack andicken. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dazu schmecken hausgemachte Spätzle.

Gutes Gelingen. Ihre Jäger aus der Region.



Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de