



BERSTECHEER

## Wildleberkäs vom Rehwild oder Schwarzwild

### Zutaten

500 g Leberkäsbrät in der Aluschale  
oder 1000 g Leberkäsbrät in der Aluschale  
1 große Tasse mit Wasser



### Zubereitung

Fleischkäse-Brät in der Aluschale im Kühlschrank auftauen lassen. Ofen vorheizen und eine Schale oder Tasse mit Wasser mit hinein stellen. 500 g Masse in der Aluschale ca 40-50 min im vorgeheizten Ofen bei 160°C backen, die 1000 g Masse in der Aluschale ca 60-70 min im vorgeheizten Ofen bei 160°C backen. Da Öfen unterschiedlich sind, können die Garzeiten variieren!

Hierzu passt Kartoffelsalat, Essiggurken, süßer Senf, scharfer oder mittelscharfer Senf, ganz nach Geschmack und Laugengebäck.

Guten Appetit. 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](mailto:oliver.berstecher@gmx.de) • [www.leckerwild.de](http://www.leckerwild.de)