

Steinpilzfleischkäse hausgemacht

Rezept von Meta Hildebrand



Steinpilzfleischkäse hausgemacht

Für 4-6 Personen als Hauptgang

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Genussfertig: in ca. 90 Minuten

Pro Person:

12 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiss, 44 g Fett; 485 kcal

Zutaten:

- 1 kg Kalbsbrät
- 80 g getrocknete Steinpilze
- 300 g grobe Bratwurst oder Luganighe (alternativ gewürztes Hack)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Bund Blattpetersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Ofen vorheizen auf 160 °C Umluft.
2. Getrocknete Pilze in eine Schüssel geben und mit heissem Wasser bedecken, 1 Stunde stehen lassen. Wasser abgiessen, den Rest des Wassers aus den Pilzen pressen und auf dem Brett die Steinpilze hacken.

3. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken, zusammen mit den Steinpilzen in Butter anbraten und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Masse etwas auskühlen lassen. Petersilie waschen, trocken tupfen, zupfen und hacken, zu der abgekühlten Pilzmasse geben.
4. Der Wurst den Darm entfernen und mit der Hand grob kneten, damit sie sich besser mischen lässt. Wurst zu den Steinpilzen geben und alles mit dem Kalbsbrät in einer Schüssel zusammen vermischen. Am besten von Hand (Handschuhe). In eine grosse Cakeform drücken und im vorgeheizten Ofen für 1 Stunde bei 160 °C Umluft backen.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.