

Faschiertes vom Almschwein mit Bergkäse

Zutaten für 6 Personen:

450 g Faschiertes
vom Almschwein

1 Semmel

200 ml Milch

1 Ei

80 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

20 g Dijonsenf

Petersilie frisch gehackt

Paprikapulver

Majoran frisch gehackt

Salz, Pfeffer, Thymian-
zweige, Salbeiblätter

20 g Kapern in Salz

40 ml Weißwein

200 ml Kalbsfond

120 g Bergkäse

20 g Teebutter

Zubereitung:

Zur Vorbereitung die Salzkapern in Wasser einweichen und die Semmel für ca. 10 Minuten in der Milch einweichen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken sowie die Petersilie fein hacken. Den Bergkäse in Würfel schneiden. Für die Zubereitung Zwiebel und Knoblauch in der Butter dünsten lassen. Die bereits eingeweichte Semmel ausdrücken. Die Kapern abschwemmen und dann fein hacken. Nun alle Zutaten (außer den Bergkäse) miteinander vermischen, würzen und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Mit feuchten Händen zu Laibchen formen und diese mit Bergkäse füllen, in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten, mit Weißwein und Kalbsfond ablöschen, aufkochen lassen und bei 170 °C für ca. 20 Minuten ins Backrohr schieben. Anschließend noch ca. 10 Minuten mit etwas Butter und frischen Kräutern rasten lassen. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen, wenn nötig mit etwas Maizena binden.

hörtnagl

17x in Tirol und im gut sortierten Fachhandel