



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate
Saison: Ganzjährig Herbst
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Christine Kaswurm

Zutaten

200 G	Rehschulter faschiert		
4 EL	gehackte Koriander und Petersilie		
1 TL	Wildkräuter		
1 L	Sonnenblumenöl zum Ausbacken		
1 PRISE	Salz		
1 PRISE	Pfeffer		
0,5 TL	Zitronenschale (Bio)		
1	Ei		

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
200 G	Brösel		
			• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

Zubereitung

- 1. Faschierte Rehschulter und gehacktes Gemüse vermengen.
- 2. Gewürze und Wildkräuter fein hacken, Zitrone abreiben, mit Salz und Pfeffer unter die Masse rühren.
- 3. Panade vorbereiten: Ei und Brösel in Gefäße geben.
- 4. Die Farce (Fleischmasse) zu kleinen Bällchen formen.
- 5. Mit der Panade panieren und bei 140 °C heißem Öl 3 bis 4 Minuten backen.