

© Lungauer Kochwerk

Dauer: Mittel
Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

60 G	Wildfleisch
1	Ei
80 G	Knödelbrot
	etwas Milch
1 PRISE	Salz
	etwas Pfeffer
	etwas Wildgewürz
	etwas Zitronensaft
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

Zubereitung

- Die gebratenen Wildfleischreste mit dem eingeweichten Knödelbrot faschieren (3 mm Scheibe).
- 2. Den Dotter und das geschlagene Eiweiß dazugeben.
- 3. Mit den Gewürzen und dem Zitronensaft abschmecken.
- **4.** Die Pastete in eine Terrinen- oder Rehrückenform geben.
- 5. Die Form in ein Wasserbad stellen und bei 150 °C Heißluft ca. 30 Minuten garen.
- **6.** Nach dem Auskühlen herausstürzen und anrichten.