

Fleischkäse spezial

Zutaten

500 g Fleischkäsebrät, ersatzweise Kalbsbrät
100 g Frühstücksspeck
200 g Schinken in Aufschnittscheiben geschnitten
1 Bund Petersilie
1 Ei
2 EL Mehl

Den Frühstücksspeck komplett vom Fett befreien und diesen dann in feinste Brunoise (winzig kleine Würfel) schneiden.

Den Schinken in Würfelchen von ca. 2 mal 2 Millimeter schneiden.

Petersilie möglichst fein hacken. Das Ei verquirlen.

Nun alle Zutaten in eine grosse Schüssel geben und von Hand einige Minuten kneten, bis eine homogene Masse entsteht. Eine grosse Gratinform nehmen und mit wenig Öl austreichen. Den Fleischkäse in die Mitte der Form geben und zu einem Laib formen. Mit einem Messer die Oberfläche mit Querstreifen verzieren.

Nun den Fleischkäse sofort in den auf 220° vorgeheizten Ofen geben. Nach 20 Minuten die Temperatur auf 180° reduzieren und weitere 50-60 Minuten backen.

Den Fleischkäse aus dem Ofen nehmen, in eine andere Form legen und warm stellen, 5 Minuten ruhen lassen. Anschliessend aus der Form nehmen und in ca. einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Den Fond in der Gratinform mit ca. 2 dl Wasser auflösen und durch ein Sieb in ein Pfännchen geben. Aufkochen und mit einem Saucenwürfel zu einer klaren Sauce fertig stellen. Vorsichtig abschmecken, da der Fleischkäse mit dem Schinken und dem Speck bereits gut gewürzt ist.

Zusammen mit frischen Nudeln auf einem Teller anrichten und die Sauce auf die Fleischkäse-Stücke geben.

Alternativ kann der Fleischkäse mit Kartoffelsalat serviert werden. In diesem Fall erübrigt sich die Sauce.

DRS 1