

Pastete vom Wildfleisch

Dauer: Mittel Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

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

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zubereitung

1. Die gebratenen Wildfleischreste mit dem eingeweichten Knödelbrot faszieren (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.