

DAS ORIGINAL REZEPT



HIRSCHBRUST mit pikanter Füllung

Zutaten:

1 kg	Hirschbrust
	Beize
300 g	Bauchlappen
100 g	Schweinebauch
100 g	Leber
	Pize, Petersilie
2	Eier
2 cl	Weinbrand
3 EL	Semmelbrösel
	Salz, Pfeffer, Thüringer Majoran (Original Aschersleber Ware)
	Zwiebeln, Fett, Butter

Man nehme:

Das Fleisch über Nacht in die Beize geben, dann die Rippen auslösen. Dazu den Rippen entlang schmale Schlitz schneiden und die Rippen vom Rückenknöchel vorsichtig abdrehen. Die Brust so untergreifen, dass eine Öffnung wie eine Tasche entsteht. Für die Füllung die gehäuteten Bauchlappen mit dem Schweinebauch, der Leber zweimal durch den Fleischwolf drehen. Dieses Wildpüree mit geschnittenen Pilzen, gehackter Petersilie, Eiern, Weinbrand, geriebener Semmel, Salz, Pfeffer und etwas Thüringer Majoran (Original Aschersleber Ware), vermischen und pikant abschmecken. Diese Masse in die Brust füllen. Nach Belieben Streifen von Pökelspeck oder gebrühten Mandeln dazwischen geben. Die Brust zunähen und auf den ausgelösten Rippenknöchel die als eine Art Rost dienen, mit reichlich Zwiebeln unter ständigem Begießen mit heißem Fett goldbraun braten. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und die mit Butter verfeinerte Soße darüber geben.

Guten Appetit!

