

Zimtsterne einfach

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Fleischgeri

Innereien

350 g Speck, durchwachsen

5 Zwiebeln

1 kg Backpflaumen ohne Stein

-(nicht zu süß, evtl

-vorher probieren)

1 3/4 kg Hackfleisch, gemischt

225 g Mehl

10 Eier

2 ts Backpulver

1/2 l Milch

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

2 bn Brunnenkresse

"Deftige Rheingauer Spezialität" die sich gut auf Buffets macht.

:Zubereitung : Speck und Zwiebeln fein würfeln. Backpflaumen in Stücke schneiden. Alles mit Hackfleisch, Mehl, Eiern, Backpulver und Milch vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fleischteig auf die gefettete (oder mit Backpapier ausgelegte) Fettpfanne des Backofens streichen. In den auf 200 Grad / Umluft 170 Grad / Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen schieben und etwa eine Stunde backen. Backofen auf höchste Stufe stellen und fünf Minuten weiterbacken. Herausnehmen und ganz oder lauwarm abkühlen lassen. Zisterzienserbrot in 16 Stücke schneiden und mit Brunnenkresseblättchen anrichten. (Pro Portion ca. 750 Kalorien)

:Stichworte : Buffet, Dörrobst, Fleischgeric, Rheingau

:Notizen (*) : Quelle: Brigitte 22/93 Erfasst von Manfred Meyer