

Fleischbrot

Zutaten (für 6 Personen):

250 gr. Gehacktes (Schwein)

250 gr. Schabefleisch (Rind)

1 Zwiebel

4 mittelgroße Kartoffeln

4 Möhren

2-3 Knoblauchzehen

1 Ei

3 Brötchen

Salz, Pfeffer, Curry

Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln zubereiten, pellen und abkühlen lassen.

Möhren putzen, würfeln und in Butter dünsten, dabei salzen und pfeffern.

Wenn die Kartoffeln und Möhren etwas abgekühlt sind, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

Backofen auf 250 Grad Celsius vorheizen.

Rind- und Schweinefleisch in eine Schüssel geben, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und das Ei ebenso.

Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack und ein Teelöffel Curry.

Die Brötchen in Wasser einweichen. Die Brötchenmasse ausdrücken und dann mit dazu.

Die gekochten Kartoffeln zerdrücken (so wie Wolf Larsen es in „Der Seewolf“ von Jack London mit rohen Kartoffeln gemacht hat).

Nun die gesamte Masse durchmengen.

Eine große Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen.

Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40min. bei 250 Grad Celsius/Umlauf backen.

Das Fleischbrot kann warm und kalt gegessen werden, dazu passt ein Salat und z. B. Brezeln.