



REH-FRIKADELLE AUF TOAST

Ein herzhaft belegtes Brot ist immer eine gute Wahl für eine ausgewogene Mahlzeit. Heute bereiten wir eine Rehfrikadelle zu. Da lacht das Jäger-Herz.

Zutaten

Für die Frikadelle:

300g Reh-Hackfleisch
1 Ei
1 EL Kapern, grob gehackt
1 EL Butter
2 Scheiben frisches Brot
Salz und Pfeffer

Sandwich-Belag:

2 Eigelb
2 EL Kapern, grob gehackt
1/2 rote Zwiebel, fein gehackt
100g eingelegte Rote Beete
2 EL frisch geriebener Meerrettich
2 EL Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hackfleisch, Ei und Kapern in eine kleine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Zwei Frikadellen formen und in Butter in einer Bratpfanne anbraten.

Bereite in der Zwischenzeit die anderen Zutaten für dein Sandwich vor. Zunächst die Brotscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig und goldbraun anbraten. Als nächstes das Eigelb vom Eiweiß trennen und jedes Eigelb in einer separaten kleinen Schüssel beiseite stellen. In einer weiteren Schüssel Kapern, rote Zwiebel, eingelegte Rote Beete und frisch geriebenen Meerrettich vermischen. Sobald die Frikadellen nach Ihren Wünschen zubereitet sind, können wir das Sandwich zusammenstellen.

Beginnen Sie mit dem Brot, dann kommt die Frikadellen und Ihre Beläge hinzu. Den Abschluß ein Eigelb je Brotscheibe. Dann nur noch mit Salz und Pfeffer würzen. Fertig!

Viel Spaß beim Jagen und viel Spaß beim Kochen.

 30 min.