

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

## Faschierter Braten

### Die Zutaten

(4 Portionen)

● **Faschierter Braten**

**1 kg Faschiertes vom Wild**

(Reh-, Rot-, Schwarzwild ...)

**300 g weißer Speck,**

**geschnitten**

**2 alte Semmeln**

**3 Zwiebeln**

**frischer Majoran**

**100 g Petersilie**

**4 Eier**

**1 EL Dijon-Senf**

**Salz**

**Pfeffer**

**Wildgewürz**

● **Erdäpfel-Creme**

**½ kg mehligte Erdäpfel**

**50 ml Butter**

**150 ml Milch**

**Salz**

**Pfeffer**

**Muskatnuss**

● **Garnitur**

**Erdäpfelchips**

**frischer Majoran**

### Die Zubereitung

*Faschierter Braten:* Für den Braten das Faschierte und den Speck miteinander mischen. Die alten Semmeln in Wasser einweichen. Die Zwiebeln grob schneiden und in einer Pfanne anbraten. Den Majoran und die Petersilie dazugeben und kurz mitbraten. Danach die Zwiebeln mit dem Majoran sowie der Petersilie und den

ausgedrückten Semmeln faschieren und zur Fleischmasse hinzufügen. Die Eier und den Senf in die faschierte Masse einrühren und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen. Alles gut miteinander verkneten. In eine Bratenform legen und bei 180 °C für etwa 1 bis 1,5 Stunden braten.

*Erdäpfel-Creme:* Für die Creme die Erdäpfel roh schälen und in Salzwasser weich kochen. Butter und Milch vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und aufkochen lassen. Die Erdäpfel hineinpressen und mit dem Schneebesen durchrühren.

*Garnitur:* Für die Chips Erdäpfel schälen und dünn aufschneiden. In Wasser einlegen, damit die Stärke ausgelaugt wird. Danach mit Küchenpapier abtupfen und in heißem Fett kurz ausbacken. Im Ofen bei 60 °C trocknen lassen.

Den Faschierten Braten auf einem Teller mit der Erdäpfel-Creme anrichten und mit frischem Majoran und den Erdäpfelchips garnieren.



Foto Mörwald

M Ö R W A L D

Rest. Zur Traube,  
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. Toni M.,  
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. Schloss Grafenegg,  
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Mörwald Kochamt,  
Wien, ☎ 0 664/813 25 25

Gourmet Service Catering,  
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-30

Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)