

Vogelnestli

(Lieblingsrezept von SRF-Landfrau Irene Schmid aus Flühli, LU)

Zutaten: (für 4 - 6 Personen)

- 8 Eier, hartgekocht und geschält
- 200 g Hackfleisch vom Rind
- 200 g Hackfleisch vom Schwein
- 100 g Kalbsbrät
- 2 EL Mehl
- 1 Rüebli, fein gehackt oder geraffelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Lauchstängel, fein gehackt
- Fleischwürze
- Öl oder Fett zum Anbraten

Zubereitung:

Fleisch, Kalbsbrät, Mehl und das fein gehackte Gemüse in einer Schüssel gut verkneten und die Masse mit Fleischwürze würzen.

Die Eier gleichmässig mit Fleischmasse «einpacken» und zu Kugeln formen. Am besten geht das, wenn die Eier sowie die Hände beim Formen der Kugeln ganz trocken sind.

Die Kugeln in einer Bratpfanne im heissen Fett rundum anbraten und dann in einer braunen Braten-Sauce 15 bis 20 Minuten leise köcheln lassen. Die Kugeln vor dem Servieren aufschneiden und die Hälften mit der Schnittseite nach oben auf einer Platte oder direkt auf den Tellern anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.