



## Benötigte Zutaten

### Faschierter Braten

500 g	Faschiertes
3	Semmeln altbacken
3 EL	Semmelbrösel
2 EL	Premium Teebutter
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
3	Eier
1/4 l	Premium Alpenmilch
1/2 Bund	Petersilie
	Salz
	Pfeffer
	Majoran
	Petersilie
	Butterschmalz
2 EL	Premium Teebutter

## Faschierter Braten mit Topfenfülle

### Köstliche Hausmannskost

#### Anleitung

1. Die Semmeln in der Milch einweichen, dann Zwiebel, Petersilie und Knoblauch klein hacken. Die Zwiebel im Fett anschwitzen, Majoran zugeben. Semmeln ausdrücken und mit den Eiern, den angeschwitzten Zwiebeln und den Gewürzen zum Faschierten geben. Gut vermengen und etwas rasten lassen.
2. Inzwischen Paprika, Zwiebel und Knoblauch kleinwürfelig schneiden und mit dem Topfen sowie Sauerrahm und Petersilie gut verrühren und würzen.
3. Eine Terrine mit Butter einfetten und mit Bröseln bestreuen. Etwa die Hälfte der Fleischmenge in die Terrine geben, glatt streichen, darauf die Topfenmasse geben und zum Schluss die restliche Fleischmasse dazugeben.
4. Mit Semmelbrösel bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C ca. 60 bis 70 Minuten backen.
5. Danach etwas rasten lassen und stürzen. Den entstandenen Saft mit etwas Suppe in einer Kasserolle aufkochen, 1 TL in Mehl gewälzte Butter, gehackte Kapern, Senf und gehackte Sardellen zugeben und zum Schluss den mit 1 TL Mehl versprudelten Rahm einrühren. Kurz aufkochen und mit dem Braten servieren.



Ein Rezept der:  
AMA Marketing



## Topfenfülle

500 g **Premium Topfen (20%)**

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Becher **Premium Sauerrahm**

1/2 Bund Petersilie fein gehackt

1/2 roter Paprika

1/2 gelber Paprika

Salz

## Sauce

1/4 l Suppe

1 Becher **Premium Sauerrahm**

1 TL **Premium Teebutter**

1 TL Karpfen fein gehackt

1 TL Sardellen fein gehackt

1 TL Senf