

Leibspeise mal ANDERS | G'filder Geiiger nach Hohenloher Art: Gefüllter Landgockel mit Hack

Zutaten:

- 1 großer Landgockel (mindest 2,5 kg schwer)
- 150 g Hackfleisch vom Schwein
- 2 altbackene Brötchen
- Milch
- 2 Eier
- Blatt Petersilie, geschnitten
- Frischer Majoran
- Thymian
- Oregano
- Rosmarin
- Zwiebelwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Butter fürs Anbraten

Zubereitung:

Den Geiiger auf der Hautseite und dem Bauch salzen und pfeffern.

Die altbackenen Brötchen in Scheiben schneiden und mindest 10 Minuten in Milch einweichen. Danach mit den Händen gut auspressen und mit Hackfleisch und den Eiern mischen. Zwiebeln mit Petersilie anbraten und dazugeben. Salz, Pfeffer, Muskat in die Hackmasse geben, Kräuter beimischen, gut vermengen und abschmecken.

Den Bauch des Gockels mit der Hack-Masse füllen und gut verschnüren. Und dann ab in den heißen Bräter auf dem Herd. Dort für ca. 40 Minuten rundum anbraten. Dann bei 180 °C etwa 1 Stunde im Ofen weitergaren, bis die Haut kross und goldbraun ist.

Rezept: Susanne Räuchle

Quelle: Leibspeise mal ANDERS vom 21.05.2015

Episode: Aus Hohenlohe

