

# Bratkartoffel Rezepte

## Faggots

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: England, Fleisch, Innerei, Leber

---

750 g Schweineleber	1 Prise Paprika
125 g Speck	1 Prise Piment
4 Zwiebeln	2 Eier
1 Sträußchen Küchenkräuter	30 g Semmelbrösel
Salz	1 Prise geriebene Muskatnuss
Pfeffer	1/8 Liter Bratensauce

---

Die Leber häuten und mit dem Speck und den Zwiebeln klein schneiden. Die Gewürze dazugeben. Die Masse in einem geschlossenem Topf 1/2 Stunde schmoren lassen. Fett abgießen, die verquirlten Eier, Semmelbrösel und Muskatnuss dazwischenmengen. Aus der Masse wurstähnliche Rollen formen und diese dicht nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Ein Stück Pergamentpapier über die Würstchen legen und diese im Ofen gar werden lassen.

Kurz vor dem Auftragen gibt man noch etwas Bratensauce zu den Würstchen und lässt sie im Ofen noch einmal kurz durchziehen. Man serviert dieses Gericht mit Bratkartoffeln und Gemüsesalat.