Zutaten

- 1 Zwiebel
- 50ml Rotwein
- 2 Laugenbrötchen
- 100g Trockenfrüchte
- 200g Schweinehackfleisch
- 2 Eier
- Petersilie
- Salz und Pfeffer

Beilage

Fleischfüllung

Entdecken Sie unsere leckere Fleischfüllung mit Zwiebeln und Rotwein. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Die Innereien einer Gans
2. Die Gänseinnereien putzen, klein schneiden und braten. Zwiebel schälen, würfeln und hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen.
3. Brötchen, Trockenfrüchte und Petersilie klein schneiden.
4. nun geschmorrte Innereien mit Hack, Brötchen, Früchten, Petersilie und Eiern gut vermischen und kräftig würzen.