



Unser Bestes für Ihre Familie

Fleischfarce (Peter Scharff)

TM 31 (TM 21*) - 8 Portionen

1 TL	Meersalz, fein	1	Eiweiß
1/8 TL	Pfeffer aus der Mühle	250 g	Kalb, Geflügel oder Kaninchen, fett- und sehnenfrei, in Würfeln
1 Prise	Pastetengewürz		
20 g	Cognac	200 g	Sahne, flüssig, leicht angefroren
20 g	Madeira		

- Salz, Pfeffer, Pastetengewürz, Cognac, Madeira und Eiweiß in eine Schüssel geben und verquirlen. Fleisch zugeben, mischen und zum Anfrieren abgedeckt für 20 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
- Angefrorenes Fleisch mit Marinade in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 5 (30 Sek./Stufe 4)** zerkleinern.
- Zutaten mit dem Spatel nach unten schieben und **ca. 1 1/2 Min./Stufe 5 (ca. 1 1/2 Min./Stufe 4)** pürieren, währenddessen die Sahne langsam durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugeben.

Bemerkungen:

- Als Füllung für z. B. Pfannkuchenrouladen, Tortellini, Gyoza und Ravioli.
Für Pfannkuchenrouladen: Farce auf 8 gebackene Pfannkuchen streichen, aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Servieren Sie dazu einen grünen Salat und einen Joghurtdip.
Zu mit Fleischfarce gefüllten Nudeln passt Salbei-Butter.

* Angaben nur bei Abweichung.

