



Gefüllte Schweinsfüsse

Sechs gesalzene Schweinsfüsse gut weichkochen. Das Fleisch von den Knochen lösen und in 1cm grosse Stücke schneiden. Mit dem Fond beiseite stellen.

600g Schweinefleisch blitzten oder zwei Mal durch die feine Scheibe lassen. Salz, etwas Mischgewürz, trockenen Madère und gehackte Trüffel begeben. Alles gut mischen und die aufgekochten Füsse darunter mischen. Diese Füllung auf eine glatte Form oder ein Blech streichen, über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Es werden nun Stücke von etwa 200g geschnitten und damit Schweinsfüsse geformt. Die Stücke vorne einschneiden, zwei Zehen des Schweinsfusses einstossen und andrücken. Mit einem Schweins- oder Kalbsnetz umwickeln. 20 Minuten im heissen Ofen braten ohne zu wenden. Mit Fond lié und etwas Madère deglacieren. Als Beilage eignet sich Risotto.

Quelle: Jost Müller