

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Hauptspeisen Vorspeisen und Salate

**Saison:** Ganzjährig Herbst

**Für:** Keine Angaben

**Verfasst von:** Christine Kaswurm

**Zutaten**

200 G Rehschulter faschiert

4 EL gehackte Koriander und Petersilie

1 TL Wildkräuter

1 L Sonnenblumenöl zum Ausbacken

1 PRISE Salz

1 PRISE Pfeffer

0,5 TL Zitronenschale (Bio)

1 Ei

---

200 G

Brösel

---

## **Zubereitung**

1. Faschierte Rehschulter und gehacktes Gemüse vermengen.
2. Gewürze und Wildkräuter fein hacken, Zitrone abreiben, mit Salz und Pfeffer unter die Masse rühren.
3. Panade vorbereiten: Ei und Brösel in Gefäße geben.
4. Die Farce (Fleischmasse) zu kleinen Bällchen formen.
5. Mit der Panade panieren und bei 140 °C heißem Öl 3 bis 4 Minuten backen.