

# Wildschwein-Fächerbraten

1 Kotelettstrang

Häuten und  
alle 2 cm  
quer eine Tasche  
einschneiden

500 g Rinderhack

1 geriebene Zwiebel

1 TL Senf

1 EL Ketchup

Salz, Pfeffer

1 Ei

500 g abgetropfte  
Ananaswürfel

etwas Majoran

etwas Thymian

gut vermischen,

Hackmasse zwischen den  
Kotelettstrang füllen, alles mit  
Salz, Pfeffer würzen und im  
Backofen zunächst ca. 30 Min  
bei 200°C, dann bei 175°C  
gar backen.

Guten Appetit!