



Christmas Puddings vom Walisischen Rind (g.g.A.) nach walisischer Art

Zutaten

- 450 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Rind
- 25 g Haferflocken
- 1 Zwiebel, geschält und gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
- 2,5 g (1/2 TL) Zimt
- 1 Prise Muskat
- 50 g getrocknete Aprikosen, gehackt
- 25 g getrocknete Cranberries
- 25 g Mandelblätter, geröstet
- Salz und Pfeffer
- 8 – 16 feine Streifen Pancetta oder geräucherter Speck

Dazu: entweder frischer Salat oder Kartoffelpüree und saisonales Gemüse

Zubereitung

1. Ofen auf 190 °C vorheizen.
2. Alle Zutaten außer Pancetta oder Speck in einer großen Schüssel gleichmäßig vermengen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
3. 8 Förmchen mit Hilfe von Pancetta oder Speck leicht einfetten. Dann mit Pancetta oder Speck so auslegen, dass die Streifen über die Förmchenränder hinausschauen.
4. Förmchen nun mit Hackfleischfüllung befüllen und die Füllung leicht andrücken.
5. Bräter oder Ofenschale mit kochendem Wasser füllen und Förmchen hineinstellen. Dabei sollten überhängende Pancetta- oder Speckstreifen nicht in das Wasser ragen.
6. Vorsichtig in den Backofen geben und 30–35 Minuten garen, bis das Fleisch durchgegart und Pancetta oder Speck knusprig ist.
7. Christmas Puddings an den Pancetta- oder Speckstreifen aus den Förmchen ziehen, auf Tellern platzieren und entweder mit kleinem Salat als Vorspeise oder mit reichhaltigem Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse als Hauptgang reichen.



Portionen: 8

Zubereitungszeit:
60 Minuten

Küche: walisisch
interpretiert

Zuschnitt:
Hackfleisch