

Abgehackter Fuß



Ca. 750 g Hackfleisch mit
 einer in Milch eingeweichten Semmel,
 1 Ei,
 1 gehackten Zwiebel und
 1 zerdrückte Knoblauchzehe verkneten und mit
 Pfeffer und Salz abschmecken. Aus der Masse den Fuß in der
 Ofenform formen. Von der
 Zwiebel die äußere Schale in Stücke schneiden und als Zehen einsetzen. Auf
 der "Schnittkante"
 Ketchup oder Tomatenmark als Blut verteilen. In die Mitte der "Blutlache"
 einen Zwiebelring setzen. Der ist der "abgeschnittene Knochen". Das
 Ganze wird dann ca. eine Stunde bei 200°C im
 Ofen gebraten. Guten Appetit!