



## Hirsch-Hackfleischbällchen auf Blattsalat an Honig-Balsamicosauce

80 g Nüsslisalat	
100 g Friséesalat	rüsten, waschen, trocken schleudern, auf Teller verteilen
400 g Hirschhackfleisch	in eine Schüssel geben
1 kleine Zwiebel	
1 kleine Knoblauchzehe	schälen, fein hacken, beifügen
1 Ei	dazu geben
1 Stück Weiss- oder Toastbrot	entrinden, zerpuffen, in eine Schüssel geben
½ dl warme Milch	darüber giessen, etwas ziehen lassen, mit einer Gabel fein zerdrücken, anschliessend zum Hackfleisch geben
1 Bund Petersilie	rüsten, waschen, fein hacken, beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle reichlich Paprika	abschmecken, alles zusammen gut durchkneten. Aus der Hackmasse kleine Bällchen formen
2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, Hirsch-Hackfleischbällchen allseitig braun durchbraten, zum Salat geben
80 g Kochspeck	in kleine Würfelchen schneiden, in einer beschichteten Bratpfanne anbraten
1 Apfel	waschen, mit der Schale in kleine Würfelchen schneiden, beifügen und kurz mitbraten, über dem Salat verteilen

### Honig-Balsamicosauce

1 EL Honig	in eine Schüssel geben
4 EL Balsamicoessig	dazu giessen
2 EL Sojasauce	beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
8 EL Olivenöl	dazu giessen, gut vermischen
1 Bund Petersilie	fein hacken, in die fertige Sauce einrühren