

## Söller Berglamm in der Terrine gegart

2 Kartoffeln

1 Stange Lauch

3 frische Trüffel

3 EL Butter

Salz & Pfeffer

150 g Lammfleisch

1 gekochter, entbeinter, Kalbs- oder Schweinefuß

¼ lt. Riesling, 150 g Brotteig

**Zubereitung:** Kartoffeln, Lauch und Trüffel geben im geschlossenen Topf ihre Aromen ab und verbinden sich zu einer duftenden Herrlichkeit.

Schweinefüßchen und Lammfleisch sorgen für eine kraftvolle Geschmacksnote.

Die Kartoffeln, den Lauch in Stücke schneiden, Trüffel fein hacken und in Butter anschwitzen.

Lammfleisch, Kalbs- oder Schweinefuß in Stücke schneiden, salzen, pfeffern und anschwitzen.

In Terrine geben, mit Riesling auffüllen und mit Brotteig verschließen.

50 min. bei 200° C im Ofen garen.