

## Farsbrød med champignon og squash, hasselback kartofler og rødvinssovs

### Ingredienser:

Hakket svinekød (prøv evt Iberico gris)  
1 bakke champignon  
1 squash  
1 løg  
1 æg  
Timian  
1 pakke bacon i skiver  
tyttebærsyltetøj  
800 gram kartofler  
Smør og krydderier

Champignon og løg hakkes og squash rives

Kødet blandes med de øvrige ingredienser, formes til et brød og vikles med bacon.

Kartoflerne vaskes (du behøver ikke skrælle dem) og skæres næsten igennem, pensles med smør/olie og drysses med salt, peber og paprika.

Det hele sættes i ovnen ved 200 grader i ca 1 time.

Serveres med et glas Weinwerkstatt SchwarzRiesling rødvin fra Lauffener, fra de smukke vinmarker langs Neckar.

Vinen har en strålende rubinrød farve med violette refleksioner, og er modnet i små barrique fade som fuldender denne vin med lækre trænoter. Skøn aroma af friske kirsebær og hindbær. På ganen har denne vin noter af svesker, mokka og mørk chokolade.

Selvom navnet direkte oversat betyder sort riesling er druen faktisk en mutation af Spätburgunder (Pinot Noir).

**Restsukker:** 0,8 **Syre:** 5,1

