

Wildes Kinderessen

leicht gemacht!

ZUTATEN

Geschnetzeltes

- 600 g Oberschale vom Rotwild, dünn blättrig geschnitten
- Etwas Öl zum braten
- 250 g Champignons oder andere Pilze, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel in feinste Würfel geschnitten
- Etwas Knoblauch, fein gehackt
- 50 g Butter
- 30 g Mehl
- 375 ml Rindsuppe, oder Wildfond (für Erwachsene gerne auch einen Schuss Weißwein)
- 250 g Sauerrahm

Topfenspätzle

- 250 g Topfen
- 250 g griffiges Mehl
- 5 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss



Rezept für 4 Personen



CHAMPIGNON-GESCHNETZELTES VOM ROTWILD MIT FLAUMIGEN TOPFENSPÄTZLE

Gutes Gelingen wünscht
Ihnen Rupert J. Pferzinger
Oö. Landesjagdverband

ZUBEREITUNG

Geschnetzeltes: Zuerst würzen Sie das Fleisch mit Salz und Pfeffer. Anschließend braten Sie es kurz und kräftig in einer heißen Pfanne an. Aus der Pfanne geben und bei Seite stellen. In der gleichen Pfanne die Pilze ohne Zugabe von Fett rösten und zum Fleisch geben. Die Zwiebel und den Knoblauch kurz in der Butter anbraten; geben Sie dann das Mehl dazu und gießen Sie

es mit dem Fond oder der Suppe auf. Nach kurzem kochen wird das Fleisch und die Pilze in die Sauce gegeben und sanft mitgekocht. Schmecken Sie das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer sowie etwas Zitronenschale ab. Zum Schluss wird noch glatt gerührter Sauerrahm in das nicht mehr kochende Geschnetzelte eingerührt.

Topfenspätzle: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und durch ein Spätzle-Sieb in kochendes Salzwasser schaben. Die aufschwimmenden Spätzle noch 1 Minute ziehen lassen und anschließend abseihen. Mit einer Flocke Butter verrühren und warm stellen.

