

Wild-Pilz-Geschnetzeltes mit selbstgemachten Semmelknödeln

Klassische Hausmannskost und wilde Wohlfühlküche – Geschnetzeltes und Knödel können in Ruhe vorbereitet werden und schmecken auch am Folgetag noch hervorragend.

Rezept + Bild: Sebastian Kapuhs

Zutaten für 2 bis 3 Personen

400 Gramm	Wildschweinerücken; alternativ Ober- oder Unterschale
400 Gramm	gemischte Pilze
1 Bündel	Schnittlauch/Petersilie
3	rote Zwiebeln
ca. 250 Gramm	Brot/Brötchen/Brezel vom Vortag
2	Eier
150 ml	Milch
1 Schluck	Weisswein
1 Becher	Rahm
2	Esslöffel Mehl Salz, Pfeffer, Zucker Butter, Bratbutter

Zubereitung

1. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen, aber nicht aufkochen. Zwei Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie fein würfeln und in Butter anschwitzen.

2. Nun die verquirlten Eier, Milch, den Pfanneninhalt sowie eine gute Prise Salz und etwas Pfeffer zu den Würfeln geben. Intensiv durchkneten und 10 Minuten ruhen lassen.

3. Mit nassen Händen tennisballgrosse Knödel formen und in reichlich heissem Salzwasser etwa 20 Minuten ziehen lassen. Ist der Teig nicht gut formbar, evtl. zu nass oder zu trocken, mit Milch oder Semmelbröseln nachhelfen.

4. Das Wildbret in feine Streifen schneiden; Sehnen und Silberhaut zuvor entfernen. Mit Salz und ein wenig Zucker würzen, kurz ruhen lassen. Nun in Bratbutter für etwa zwei bis drei Minuten scharf ringsherum anbraten und beiseitestellen.

5. Eine gewürfelte Zwiebel in Butter anrösten, etwas später die Pilze dazugeben. Haben diese Farbe angenommen, leicht mit Mehl bestäuben und erneut in der Pfanne schwenken. Nun mit Weisswein ablöschen und bei mittlerer bis starker Hitze um die Hälfte einreduzieren lassen. Das Wildbret wieder hinzugeben und vermengen. Rahm unterrühren und bei geringer Hitze bis zur gewünschten Sämigkeit einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie mit frischen Kräutern garnieren. 🍄

