Cassoulet von jahreszeitlichen Waldpilzen mit einem Rehhacksteak

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Das schnelle, stimmige Jagdessen in der Wildsaison

Zutaten

- Für die Rehhacksteaks:
- 600 g ausgelöstes, schieres Rehfleisch aus der Schulter oder Keule
- 1 Brötchen
- 60 g gewürfelter magerer Speck
- Etwas Butterschmalz
- 2 Eier
- 10 Stück gleichmäßig große Kartoffeln / Drillinge / halbiert
- 750 g geputzte, frische Waldpilze wie: Steinpilze, Maronen, Pfifferlinge, Birkenpilze, Steinchampignons etc.
- 2 - 3 Bündchen frischen Frühlingslauch, in 3 cm großen Stücken
- 6 - 8 Schalotten, halbiert
- 1 Schälchen Kirschtomaten
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen (geht auch ohne)
- Abrieb einer ½ Orange und Zitrone
- Gewürze wie:
- Etwas gehackten, frischen Rosmarin, Majoran, Schnittlauch oder Petersilie, Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Wildfrikadellen:

Schritt2

Das sauber geputzte Rehfleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Schritt3

Das in Milch eingeweichte Brötchen mit dem angeschwitzten Speck und den Zwiebeln sowie den gehackten Kräutern dazu geben.

Schritt4

Salzen, pfeffern, etwas Orangen und Zitronenabrieb, ev. und wenn man mag etwas fein geschnittenen Knoblauch, hinzufügen.

Schritt5

Alles mit zwei ganzen Eiern gut verarbeiten und 180 g

Schritt6

schwere "Fleischküchle" formen. In heißem Butterschmalz knusprig heraus braten.

Schritt7

Der Ansatz für das Cassoulet:

Schritt8

Zunächst die gewaschenen „Drillinge“ mit einem Thymian und Majoranzweig anbraten und für 15 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt9

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt10

Danach die vorbereiteten Pilze mit dem Frühlingslauch und den Zwiebeln anschwitzen, salzen pfeffern und 6-8 min. schmoren, in den letzten 5 min. folgen die Kirschtomaten und die Kartoffeln..

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Ein wunderschön buntes, rustikales Jagdessen ist entstanden und so sollte es auch mit den Rehhacksteaks garniert, aufgetragen werden.

Rezeptart: Reh, Wild **Tags:** cassoulet, hacksteak, reh, Waldpilze

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cassoulet-von-jahreszeitlichen-waldpilzen-mit-einem-rehhacksteak/