

Nussiger Wildschweinsrücken auf Wald Pilz - Allerlei und Spitzkohlfleckerln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leckerer Wildschweinsbraten, saisonal, bürgerlich und einfach stimmig

Zutaten

- 600 g - 700 g küchenfertig parierter Wildschweinsrücken
- 1 gedrückte Knoblauchzehe, etwas Rosmarin und Thymian zum mit braten
- 1 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Nusskruste:
 - 75 g Butter, weich
 - 50 g gemahlene Haselnüsse
 - 25 g Paniermehl
 - 1 Tl Kakaopulver
 - 1 Eigelb
- Für das Wald Pilz Allerlei:
 - 600 g gemischte Waldpilze wie: Pfifferlinge, Maronen, Steinchampignons, Schafspilze etc. nach Angebot und Marktlage
 - 1 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
 - 1 kleine gewürfelte Knoblauchzehe (geht auch ohne)
 - 80 - 100 g magerer, gewürfelter Speck (geht auch ohne)
 - 4 El gehackte Petersilie
 - 30 g Butter
- Für die Spitzkohlfleckerln:
 - 300 g Nudelteig in 3 cm großen Blättern geschnitten oder
 - 300 g breite Bandnudeln, „al dente“ blanchiert
 - 400 g Spitzkohl oder Wirsing in 3 cm großen Blättern geschnitten
 - Etwas gemahlener Kümmel
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 50 g gewürfelter, magerer Speck
 - 100 ml Crème fraîche
 - 1 El frischer Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

Den Wildschweinsrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Pflanzenöl rundherum anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt2

Auf das flache Backblech geben und zunächst bei 100 ° C ca. 55 - 60 min. in Rohr schieben.

Schritt3

Die Kruste:

Schritt4

Inzwischen alle Zutaten mit der weichen Butter verrühren, salzen, pfeffern.

Schritt5

In der Größe des Rückens glatt auf eine Klarsichtfolie streichen und im Gefrierfach fest werden lassen.

Schritt6

10 min. vor Ablauf der Bratzeit, den Rücken heraus nehmen, prüfen und den Backofen auf höchste Stufe Oberhitze / Grillfunktion hoch fahren.

Schritt7

Die Kruste auf den Rücken legen, etwas andrücken und die Folie abziehen und goldbraun überbacken.

Schritt8

Das Pilzallerlei:

Schritt9

Die frischen Pilze zunächst putzen, nicht waschen sondern mit einer kleinen Bürste oder Pinsel säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt10

Den Speck kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen, die Zwiebeln und Knoblauch dazu geben, 1 - 2 min. zusammen anschwitzen.

Schritt11

Nunmehr die vorbereiteten Pilze dazu geben, salzen und pfeffern und 3 - 4 min. zusammen schmoren, mit gehackter Petersilie vollenden.

Schritt12

Die Spitzkohlfleckerln:

Schritt13

Die Nudeln „al dente“ in Salzwasser abkochen, auf ein Küchensieb oder Durchschlag leeren.

Schritt14

Den Würfelspeck und die Zwiebeln glasig angehen lassen und den Kohl dazu geben. 2 El Gemüsebrühe angießen, salzen, pfeffern und mit etwas gemahlenem Kümmel würzen.

Schritt15

Bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. schmoren. Danach Crème fraiche verrühren, die Nudeln dazu geben und weitere ca. 2 min. zusammen an schwenken.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Das Pilzallerlei auf vorgewärmte Teller geben, das Fleisch in Tranchen schneiden, darüber anrichten. Die sahnigen Kohlfleckerln extra reichen.

Rezeptart: Wild, Wildschwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nussiger-wildschweinsruecken-auf-wald-pilz-allerlei-und-spitzkohlfleckerln/>