

# 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/>