



Wildfrikadellen auf einem Bohnen - Pfifferlings, - Tomtengemüse.

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die zünftige Jägerpfanne für die Jagdgesellschaft, schmeckt auch der ganzen Familie.

Zutaten

- Für die Rehfrikadellen:
- 500 g schieres Rehfleisch aus der Schulter oder Keule
- 250 g Schweinemett
- 1 mittelgroße Zwiebel gewürfelt
- 1 altbackes Brötchen, eingeweicht
- 60 g gewürfelter magerer Speck
- Etwas Orangen - und Zitronenabrieb
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas Butterschmalz
- 2 Eier
- 1 Tl frischer, gehackter Majoran und Thymian
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Für das Gemüse:
- 400 g frische Stangenbohnen, gewaschen, gefädelt
- 250 g frische Pfifferlinge, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 200 - 250 g Schälchen Kirschtomaten
- 2 - 3 Schalotten in Würfeln
- 4 mittelgroße Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- Etwas Butter zum Anschwenken.
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Wildfrikadellen.

Schritt2

Den gewürfelten Speck in etwas Butterschmalz anbraten und die Zwiebelwürfel dazu geben. Alles zusammen 1 - 2 min. schwitzen lassen. Etwas gehackte, Petersilie, frischen Majoran und Thymian dazu geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Das geputzte Rehfleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Schritt4

Das Schweinemett, das eingeweichte, gut ausgedrückten Brötchen und die Zwiebeln mit den Kräutern dazu geben. Salzen, pfeffern, den Orangen und Zitronenabrieb, wenn man mag den fein geschnittenen Knoblauch hinzufügen. Alles mit zwei ganzen Eiern gut verarbeiten und 60 g schwere "Fleischküchle" formen, leicht in Panierbrot drücken. (Brät sich besser)

Schritt5

In heißem Butterschmalz, dem ein Thymian - und Majoranzweig sowie einige gepresste Wacholderbeeren beigefügt sind, heraus braten; warm stellen.

Schritt6

In die gleiche Pfanne die gewürfelten Kartoffeln geben und 6 - 8 min. goldgelb braten

Schritt7

Vorbereitungen für das Gemüse:

Schritt8

Die Stangenbohnen fädeln und in kochendem Salzwasser mit etwas Bohnenkraut , "al dente" blanchieren, in Eiswasser abkühlen.

Schritt9

Schräg / rautenähnlich in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt10

Die Pfifferlinge nicht waschen, sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp abreiben, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt11

Die Kirschtomaten ca. 1 min. in kochendes Wasser geben; ebenfalls in kaltem Wasser abkühlen. Blüte herausschneiden, pellen.

Schritt12

Die Gemüsepfanne:

Schritt13

Die Zwiebeln anschwitzen und zunächst die Pfifferlinge dazu geben. Salzen, pfeffern und 3 - 4 min. bei mäßiger Hitze goldgelb braten.

Schritt14

Die vorbereiteten Bohnen dazu geben und eine weitere Minute zusammen schmoren.

Schritt15

Ganz zuletzt die Kartoffeln und die Kirschtomatenund hinzufügen, die eigentlich nur noch warm werden müssen.

Schritt16

Der bunten appetitlichen Gemüsepfanne fehlt eigentlich nur noch eine Hand voll gehackter Petersilie.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die Wildfrikadellen rustikal auf dem Gemüse mit den Kartoffelwürfeln anrichten, ev. gleich in der Pfanne servieren.

Rezeptart: Wild **Tags:** bunt, jagdessen, lecker, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildfrikadellen-auf-einem-bohnen-pfifferlings-tomtengemuese/>