



Wildgeschnetzeltes in Steinpilzrahm mit „geschmelzten Spätzle“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, bürgerlich, einfach und schnell, lecker für die ganze Familie

Zutaten

- Für das Geschnetzelte:
- 600 g schieres Wildfleisch,
- z. B.: Reh, Hirsch, Wildschwein In dünnen Scheiben zum Kurzbraten , aus Oberschale, großer oder kleiner Nuss
- Wildgewürze wie:
- 2 - 3 Nelken, 4 gedrückte Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 5 - 6 Pfefferkörner
- 100 ml Madeira
- 50 ml Sherry
- 150 g frische Steinpilze in gleichmäßigen Scheiben
- 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
- 2 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas Butterschmalz
- 1 El Butter
- 2 El Panierbrot
- 1 Tl Mehl
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Am Vortag, das Wildfleisch mit dem Sherry, dem Madeira, den Wildgewürzen sowie etwas Öl einlegen, marinieren. Mit Küchenfolie abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schritt3

Die Steinpilze keinesfalls waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt4

Das Wildfleisch aus dem Kühlschrank gut auf einem Küchensieb ablaufen lassen, die Marinade / Einlegefond verwahren

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Das Fleisch schnetzeln, kurz und scharf anbraten, rosa lassen, erst jetzt salzen und pfeffern, warm halten

Schritt7

Den Bratensatz der gleichen Pfanne, mit den Zwiebelwürfeln, sowie die vorbereiteten Steinpilze anschwitzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt8

Mit dem Wildfond und dem passierten Einlegefond aufgießen, glatt rühren, auf die benötigte Menge 3 - 4 min. leise reduzieren lassen.

Schritt9

Mit Crème fraiche verkochen, herzhaft nach schmecken.

Schritt10

Das Fleisch dazu geben, nicht mehr kochen lassen, lediglich tischfertig erwärmen und mit Petersilie bestreuen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die gekochten Spätzle in brauner Butter anschwanken, das Panierbrot ebenfalls in braune Butter geben. Die Spätzle damit überziehen und mit dem Geschnetzelten zu Tisch geben.

Rezeptart: Wild **Tags:** geschnetztes, Rahmsauce, spätzle, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildgeschnetztes-in-steinpilzrahm-mit-geschmelzten-spaetzle/>