

Wildgeschnetzeltes mit Pfifferlingen und Trauben in Rotwein



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein **Wildgeschnetzeltes mit Pfifferlingen und Trauben in Rotwein** - herrlich zur winterlichen Jahreszeit und zur Jagdsaison! Ein schnelles und unkompliziertes Gericht mit herbstlich-saisonalen Zutaten, das in kürzester Zeit auf dem Tisch steht.

Mit diesem Gericht heißen Sie den Winter und die Wildbretsaison gebührend Willkommen. Dieses können Sie sowohl **als Hirsch- als auch als Rehgeschnetzeltes zubereiten**. Aber auch Rinderfilet passt wunderbar, wenn man die Würzung ein wenig anpasst.

Dazu schmecken verschiedenste Beilagen. Pasta-Liebhaber kommen genauso sehr auf ihre Kosten wie ein Kartoffel-Verfechter, und auch Gnocchi machen sich wunderbar zur Wild-Rotweinsauce. Im Herbst und Winter hat Wurzelgemüse gerade Saison und man kann es schön einarbeiten, beispielsweise als leckeres Petersilienwurzel-Püree.

Zutaten

- 520 g zartes, blättrig geschnittenes Geschnetzeltes
- 80 g grob geschnittene, magere Speckwürfel
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 200 ml trockener Rotwein
- 1 Gläschen (200 ml) brauner Wildfond oder Bratenfond
- 1 El Tomatenmark
- 50 g weiße Trauben, entkernt
- 50 g blaue Trauben, entkernt
- 200 g frische Pfifferlinge
- 1 El Pflanzenöl
- 1 El markenbutter
- 50 ml saure Sahne oder Creme Fraiche
- 2 Zweige frischer Thymian
- Etwas Puderzucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Trauben halbieren und Pfifferlinge putzen und auf gleiche Größe schneiden. Thymian zupfen und hacken. In einem ausreichend großen Bratentopf zunächst die Speckwürfel knusprig braten, mit einer Schaumkelle heraus nehmen, und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt2

In dem Speckfett, bei großer Hitze und in 2 - 3 Durchgängen, das Geschnetzelte scharf anbraten, etwas Butter zufügen, salzen, pfeffern, heraus nehmen, warm halten.

Schritt3

Dann die Zwiebeln und die Pfifferlinge in das Bratfett geben, mit etwas Puderzucker anschwitzen, das Tomatenmark, kurz mit angehen lassen.

Schritt4

Zuerst mit dem Rotwein ablöschen, etwas reduzieren lassen. Erst jetzt den braunen Bratenfond aufgießen, die Thymianzweige zufügen, „aufstoßen“ lassen und die Sahne dazu geben.

Schritt5

Ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden, die Thymianzweige wieder entfernen und das Fleisch dazu geben.

Schritt6

Nur kurz mit den Trauben erhitzen, aber nicht kochen lassen. (Damit das zarte Fleisch nicht hart wird) Nachschmecken und sofort , mit den knusprigen Speckwürfeln bestreut zu Tisch geben

Wildgeschnetzeltes mit Pfifferlingen und Trauben in Rotwein: Vielseitiges Wild

Wenn man nicht gerade aus einer Familie stammt, in der das Jagen eine althergebrachte Tradition darstellt oder mit Wildbret aufgewachsen ist, ist die Zubereitung von Wild eine neue kulinarische Welt, die es zu erforschen gilt.

Gerade bei Wild ist **ein bisschen Know-How** gefragt, denn für die Zubereitung von Wild gibt es verschiedenste Gewürze und Zutaten, die man sonst selten beim Kochen verwendet. Wild-Liebhaber schätzen das Fleisch, weil es so ganz anders schmeckt, voller Aromen, die an die freie Natur erinnern. Gerade für Menschen, die auf einen **ökologischen und fairen Fleisch-Konsum** achten, ist Wild eine gute Wahl, da die Tiere bis zu ihrer Erlegung frei in der Natur leben und ihr Ende nicht kommen sehen.

Unser Rezept für Wildgeschnetzeltes zeigt bereits, welche **Zutaten besonders gut zu Wild passen**. Eine schwere Rotweinsauce und Trauben als süßliche Komponente ergänzen sich kulinarisch hervorragend. Weitere **Gewürze**, die Verwendung finden, sind: Wacholder, Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Knoblauch, Zwiebel, Nelken, Piment. Saisonal und marktfrisch passend ist unser heimisches Wurzelgemüse eine beliebte Beilage: Von Sellerie, Topinambur über Schwarzwurzeln bis hin zu Petersilienwurzeln, Wurzelgemüse erlebt endlich wieder ein Comeback in unserer heimischen Küche!

Klassische Beilagen zu Wildbret sind in der deutschen, althergebrachten Küche **(Apfel-)Rotkohl und Sauerkraut**. Saisonale Pilze wie Pfifferlinge und Steinpilze passen wunderbar, oder Knödel nach Omas Art. Das können klassische Semmelknödel sein, Kartoffelklöße oder ein wenig eleganter ein abgeschmecktes Kartoffelpüree oder ein Risotto (mit Steinpilzen) sein. Als süße Komponente eignen sich neben Trauben besonders gut Pflaumen, Birnen oder Äpfel. Auch Maronen sind ein altbewährter Klassiker. Sie machen beispielsweise besonders viel her als Füllung einer Wachtel (hier rechnet unser Chefkoch Fritz Grundmann eine Wachtel pro Person).

Für Saucen-Liebhaber haben wir eine besonders raffinierte Wacholder-Rahm-Sauce, die wunderbar zu Wildsteaks, Wild-Medaillons oder Schnitzel von Reh, Hirsch und Wildschein passt. Aber auch sehr lecker zu Wildgeflügel.

Rezeptart: Fleischgerichte, Kleine Gerichte, Rindfleisch, Schnelle Rezepte, Wild **Tags:** Hauptgericht, herbstlich, Hirsch, jagdessen, jagdsaison, jagdzeit, pfifferlinge, reh, saisonal, wildgericht, winterlich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)360
- KH (g)13
- Fett (g)10
- Eiweiß (g)50
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildgeschnetzeltes-mit-pfifferlingen/>