

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

# Wildschweinbraten mit Grammelknödel

## Zutaten

(für 4 Personen)

**600 g Wildschweinrücken ohne Knochen**  
**weißer Pfeffer aus der Mühle**  
**2 EL Kümmel (ganz)**  
**2 Zweige Rosmarin**  
**Öl zum Anbraten**  
**2 Knoblauchzehen**  
**2 Zwiebeln (geachtelt)**  
**Suppe zum Untergießen**  
**1 Schuss Weißwein**  
**2 EL Schmalz**  
**1 Kopf Spitzkraut**  
**50 g Speck**  
**50 g Honig**  
**Salz, Pfeffer**

## Knödelteig:

**1 kg mehligte Erdäpfel**  
**300 g Erdäpfelmehl**  
**Muskatnuss**  
**1 Ei, Salz, Öl**

## Fülle:

**200 g Wildschwein-Grammeln**  
**1 Zwiebel, 1 Bund Petersilie**  
**Koriander, Salz**  
**1 Knoblauchzehe**  
**weißer Pfeffer aus der Mühle**  
**Majoran, Liebstöckel**

## Zubereitung

Den Wildschweinrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Kümmel, Knoblauch und gehacktem Rosmarin einreiben. In der Pfanne Öl erhitzen und den Wildschweinbraten auf jeder Seite scharf anbraten. Anschließend in einer mit Schmalz ausgefetteten Bratenform einlegen. Die geachtelten Zwiebeln ebenfalls darin platzieren. Mit Weißwein aufgießen und im Rohr bei mittlerer Schiene bei 200 °C ca. 15 Min. fertig braten. Des Öfteren mit Suppe untergießen.

Die Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und passieren. Alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten und kurz rasten lassen. Die Grammeln und die Petersilie hacken, den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Die Zwiebel fein schneiden und anschwitzen, die restlichen Zutaten begeben und abschmecken. Kühl stellen. Danach daraus kleine Knödel formen und diese anschließend mit dem Erdäpfelteig umhüllen. In Salzwasser ca. 7 Min. langsam köcheln.

Für das Kraut zuerst den Speck in einer Pfanne glasig anschwitzen. Danach das gewürfelte Spitzkraut begeben. Kurz mitschmoren und mit etwas Honig leicht karamellisieren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel vollenden.

Wildschweinbraten aus der Bratenform nehmen und den Bratenrückstand aufkochen. Einreduzieren lassen und mit Butter aufmontieren. Den Braten in Tranchen schneiden und auf den Teller legen. Mit Bratensauce nappieren. Spitzkraut und Grammelknödel mit gebratenen Speckwürfeln bestreuen und dazu anrichten.

## M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. Toni M.,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. im Kloster Und,  
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0;

Rest. Mörwald im Ambassador,  
1010 Wien, Kärntner Straße 22,  
Tel. 01/96 161-161.

Gourmet Service Catering,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.

Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)



Foto Florian Kloss