

WILDBRET – DIREKT AUS DER NATUR

# Wildschwein- Geschnetzeltes

## Zutaten

(für 4 Personen)

- **Wildschwein-Geschnetzeltes**

**600 g Wildschweinschulter****Salz, Pfeffer, Thymian****1 Orange (unbehandelt)****120 g Schwammerl****(Champignons, Austernpilze,****Eierschwammerl oder****Steinpilze)****3 EL Öl****1 EL Butter****2 Zwiebeln****2 Knoblauchzehen****⅔ l Wildbratensaft****1 Becher****Crème fraîche (125 g)****1 TL Schnittlauchröllchen**

- **Kräuternudeln**

**500 g Mohnnudeln****(tiefgekühlt)****2 EL Butter****1 EL gehackte Petersilie****Salz, Pfeffer**

- **Kohlgemüse**

**450 g Kohlgemüse****(tiefgekühlt)****¼ l Schlagobers****1 EL gehackte Kräuter****Pfeffer**

## Zubereitung

### *Wildschwein-Geschnetzeltes*

Orange dünn abschälen, Schale in feine Streifen schneiden oder mit einem Zestenreißer dünne Streifen abheben. Schalenstreifen kurz überkochen, abseihen, abschrecken, abtropfen lassen.

Schwammerl putzen, kurz waschen, gut abtropfen lassen und in dicke Scheiben schneiden.

Die Wildschweinschulter zuputzen, in 5 mm dicke Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. In einer großen Pfanne Öl erhitzen, Fleischstreifen darin bei starker Hitze (am besten in zwei Arbeitsgängen) beidseitig rasch anbraten. Fleisch aus der Pfanne heben, auf einen Teller geben und beiseite stellen. Im Bratrückstand die Butter erhitzen, klein geschnittene Zwiebeln, zerdrückten Knoblauch und Schwammerl darin anschwitzen, Wildbratensaft zugeießen und aufkochen. Crème fraîche einrühren und die Sauce cremig einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch mit ausgetretenem Fleischsaft zugeben und erwärmen, Schnittlauch untermischen.

**Kräuternudeln:** Tiefgekühlte Mohnnudeln in kochendes Salz-

wasser legen und einmal aufkochen lassen. In einer Pfanne Butter bis zum Aufschäumen erhitzen. Nudeln mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Die gehackte Petersilie zugeben; Nudeln salzen, pfeffern und in der Butter schwenken.

**Kohlgemüse:** In einem Topf zwei Esslöffel Wasser erhitzen, tiefgekühltes Kohlgemüse zugeben und zugedeckt auf kleiner Flamme auftauen lassen. Das Schlagobers zugeießen und den Kohl unter ständigem Rühren dick einkochen. Verschiedene gehackte Kräuter einrühren und eventuell zusätzlich mit Pfeffer würzen.

Das Wildschwein-Geschnetzelte mit Kräuternudeln und Kohlgemüse anrichten und mit den Orangenschalen garnieren.



Foto GUSTO/Stefan Liéwéhr

**Wildschwein-  
Geschnetzeltes  
mit Schwam-  
merl, Kohl und  
Kräuternudeln**