



## Gebackenes vom Wild (jeweils für 4 Portionen)

Rezepte von Herbert Hausmair, „Hausmair's Gaststätte“, Lerchenfelder Straße 73, 1070 Wien, [www.hausmair.at](http://www.hausmair.at)  
Rezepte zum Download: [www.noeljv.at](http://www.noeljv.at), [www.wildbret.at](http://www.wildbret.at)

### Wildschwein-Schnitzel nach Wiener Art

4 Schnitzel (500 g) vom Wildschweinschlegel (Schale, Frikan-deau) oder vom Karree geschnitten, an den Rändern einschneiden und klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und klassisch panieren: 2 Eier, 2 EL Milch, 2 EL Öl, Salz in einem Suppenteller gut verschlagen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Bröseln wenden und andrücken; in Öl oder Schmalz auf beiden Seiten goldbraun backen. Nach dem Backen überschüssiges Fett mit Küchenkrepp abtupfen.

#### Beilage: Erdäpfel-Vogerlsalat

800 g fest kochende Erdäpfel gut waschen und in der Schale nicht zu weich kochen; schälen und in Scheiben schneiden; 15 g rote Zwiebel klein schneiden, über den Erdäpfeln verteilen und marinieren mit: Salz und Pfeffer, Staubzucker, heißer Rindsuppe, Essig, mit Öl abrunden; 150 g gewaschenen und gezupften Vogerlsalat kurz vor dem Servieren untermengen.

### Wildschwein gebacken mit Waldviertler Graumohn

4 Schnitzel (500 g) vom Wildschweinschlegel (Schale, Frikan-deau) oder vom Karree geschnitten, an den Rändern einschneiden und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Panieren: 2 Eier, 2 EL geriebener Graumohn, 2 EL Milch, 2 EL Öl und Salz in einem Suppenteller gut verschlagen und etwa ½ Stunde kühl rasten lassen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann in der Ei-Mischung und zuletzt in den Bröseln wenden und die Panade ein wenig andrücken; in Öl oder Schmalz auf beiden Seiten goldbraun backen. Nach dem Backen überschüssiges Fett mit Küchenkrepp abtupfen.

#### Beilage: Powidlsauce

150 g Schalotten in 40 g Butter ohne Farbe anlaufen lassen. 150 g rote Paprikaschoten, würfelig geschnitten, beifügen und mit 100 ml Orangensaft und 100 ml Rotwein ein paar Minuten reduzieren lassen. Mit Englischem Senf, Pfeffer, Salz und gemahlenem Zimt würzen; 350 g Powidl beifügen, glatt rühren und aufkochen. Eine fein gehackte, entkernte Chilischote gibt zusätzlich Pfiff.

### Wildschwein-Schnitzel nach Hosenflicker Art

4 Schnitzel (500 g) vom Wildschweinschlegel (Schale, Frikan-deau) oder vom Karree an den Rändern einschneiden, klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wälzen. 2 Eier mit 150 g fein geriebenem Käse und 2 EL Öl vermengen. Die Schnitzel durchziehen (eventuell den Vorgang wiederholen) und in Öl oder Schmalz auf beiden Seiten goldbraun backen. Mit Küchenkrepp abtupfen und – mit einem Salbeiblatt garniert – anrichten.

#### Beilage: Paradeisragout

200 g Schalotten/gelbe Zwiebel und 2 Zehen Knoblauch fein schneiden und in (Oliven-)Öl andünsten; 500 g Paradeiser vom Wachstumsansatz befreien, in kleine Stücke schneiden (geschälte Tomaten aus der Dose sind eine gute Alternative) und dem Ansatz beifügen. Kurz gut erhitzen, danach mit Gemüsesuppe und/oder Hühnersuppe untergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. So lange dünsten, bis eine saucige Konsistenz erreicht ist. Eine Chilischote ohne Kerne gibt eine angenehme Schärfe.

Das Ragout kann mit in kleine Würfel geschnittenen Zucchini, die in Olivenöl angedünstet sind, variiert werden.

Gebackene Schnitzel sind allseits sehr beliebt, insbesondere bei Kindern und Gästen, die „sonst kaum Wild“ essen. Wildschnitzel können mit nahezu jeder Art von Wildbret zubereitet werden.



Fotos Kristian Bissuti