

Rezept

Geschnetzeltes vom Wild mit Gemüsestiften

Ein Rezept von Geschnetzeltes vom Wild mit Gemüsestiften, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g Knollensellerie, Möhren und Lauch (gemischt) | Salz |
| 600 g Hirsch-, Reh- oder Wildschweinfilet | 1 EL Wacholderbeeren |
| 2 EL Butter | je 1 Prise gemahlener Kümmel und gemahlene Nelken |
| 250 g Buttermilch | 1 gehäufter TL Speisestärke |
| 1 TL scharfer Senf | 2 TL Balsamico bianco |
| Pfeffer | Schnittlauchröllchen zum Bestreuen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Sellerie und Möhren schälen und erst längs in dünne Scheiben, dann in feine Stifte schneiden. Vom Lauch Wurzelbüschel und alles Welke abschneiden. Lauch der Länge nach aufschneiden und gründlich waschen, auch zwischen den Schichten. Lauch ebenfalls in Streifen schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und die Gemüsestreifen darin 1 Minute kochen lassen. Dann in ein Sieb schütten, abschrecken, abtropfen lassen.
2. Vom Wildfilet alle Sehnen abschneiden und das Filet in dünne Scheiben schneiden. Größere Scheiben halbieren. Wacholderbeeren im Mörser fein zerdrücken oder mit dem Messer gut durchhacken.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin in drei Portionen jeweils etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren braten. In ein Sieb geben, das in einer Schüssel hängt. Dann die Gemüsestreifen mit dem Wacholder in die Pfanne rühren und 2 Minuten braten, dabei häufig rühren. Die Gewürze darüberstreuen
4. Die Buttermilch mit der Speisestärke gründlich verrühren und in die Pfanne gießen, einmal aufkochen. Die Sauce mit Senf, Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Fleisch untermischen und heiß werden lassen. Vor dem Servieren ein paar Schnittlauchröllchen aufstreuen. Dazu passen Salzkartoffeln, Spätzle, Kartoffelnudeln oder auch Butternudeln.