Rezept

Maronengnocchi mit Kohlsprossen und scharfen Wildschweinbällchen

Ein Rezept von Maronengnocchi mit Kohlsprossen und scharfen Wildschweinbällchen, am 29.05.2025

Zutaten

400 g	mehlig kochende Erdäpfel (Kartoffeln)
250 g	Maronen, geschält und vorgegart
2	Eigelb
	Pfeffer
300 g	Wildschweinfleisch, vom Metzger durch den Fleischwolf gedreht
2-3 TL	Paprikapulver, rosenscharf
30 g	Butterschmalz
	Salz
150 g	Sahne
150 g	Mehl
400 g	Kohlsprossen (Rosenkohl)
1	Ei
3 EL	Semmelbrösel
1 TL	Honig
50 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Erdäpfel ca. 30 Minuten in kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Maronen hacken, mit der Sahne in einen kleinen Topf geben und ca. 6 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Maronenmischung in einen Mixer geben und fein pürieren.

2. Gekochte Erdäpfel abgießen, schälen und durch eine Presse drücken. Maronenpüree, Eigelbe und Mehl zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchiteig zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Von den Rollen 2 cm lange Stücke abstechen.

3. Die Kohlsprossen putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser in ca. 6-8 Minuten weich garen. Abgießen und kalt abschrecken.

4. Hackfleisch mit Ei, Semmelbröseln, Paprikapulver und Honig mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und zu kleinen Bällchen formen.

5. Für die Gnocchi reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi hineingeben und ca. 6 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

6. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Gnocchi zusammen mit den Hackbällchen und den Kohlsprossen bei mittlerer Hitze ca. 12-14 Minuten anbraten. Dabei gelegentlich vorsichtig mit einem Pfannenwender durchmischen. Butter unterschwenken, alles noch mal kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.