

Rezept

Rahmiges Wildgeschnetzeltes mit gebackenem Blaukrautknödel

Ein Rezept von Rahmiges Wildgeschnetzeltes mit gebackenem Blaukrautknödel, am 27.04.2024

Zutaten

500 g Blaukraut (Rotkohl)	2 Nelken
4 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
1 EL Pfefferkörner, geschrotet	2-3 EL Rotweinessig
2 EL Honig	200 ml Rotwein
Salz	2 rote Zwiebeln
20 g Butterschmalz	200 g Semmelbrösel
2 Eier	Mehl zum Wenden
1/2 l Pflanzenöl zum Frittieren	800 g Wildfleisch (Reh, Hirsch, Gams)
100 ml Madeira	50 ml Sherry
2 Schalotten	20 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer
1 EL Mehl	150 ml Wildfond
100 g Sahne	1-2 EL geschlagene Sahne
1 EL gehackte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Blaukraut waschen und in feine Streifen schneiden, Gewürze in einen leeren Teebeutel geben und verschließen. Beides mit Essig, Honig und Rotwein vermischen und kräftig durchkneten. Mit Salz würzen und ca. 3 Stunden stehen lassen.
2. Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und im heißen Butterschmalz glasig dünsten. Blaukraut samt Marinade und Gewürzen zugeben und bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 40 Minuten schmoren. Vollständig erkalten lassen, Teebeutel entfernen, 3-4 EL Semmelbrösel untermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit angefeuchteten Händen 4-6 Knödel aus der Masse formen und diese auf ein Tablett setzen. Die Knödel für etwa 1 Stunde in das Gefrierfach stellen.
3. Wildfleisch in dünne Scheiben schneiden. Mit Madeira und Sherry mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Schalotten schälen und klein würfeln.
4. Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Die Eier verquirlen. Angefrorene Blaukrautknödel in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den restlichen Semmelbröseln panieren. Panierte Knödel ein zweites Mal durch das Ei ziehen und nochmals in den Semmelbröseln panieren. Das Pflanzenöl erhitzen und die Knödel darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm halten.

5. Für das Geschnitzelte das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Abgetropftes Wildfleisch darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen und in eine Schüssel geben. Im Bratfett die Schalotten anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit der Fleischmarinade ablöschen. Wildfond und Sahne zugießen und bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen. Gebratene Fleischstreifen mit dem ausgetretenen Saft unter die Sauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schlagsahne unter das Geschnitzelte heben und mit den gebackenen Knödeln in tiefen Tellern anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.