

Rezept

Wildschweinbraten mit Schupfnudeln

Ein Rezept von Wildschweinbraten mit Schupfnudeln, am 18.12.2025

Zutaten

| | |
|---|---|
| 800 g Wildschweinbraten (Schulter oder Keule) | Salz |
| Pfeffer | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 1 säuerlicher Apfel |
| 1 EL Schweineschmalz (oder neutrales Pflanzenöl) | 400 ml Wildfond |
| 4 EL Sahne | 800 g mehlig kochende Kartoffeln |
| 200 g Mehl + etwas Mehl für die Arbeitsfläche | Salz |
| Muskatnuss, frisch gerieben | 1 Ei |
| 1 Eigelb | 2 EL Butterschmalz |
| Küchengarn (bei Bedarf) | Kartoffelpresse |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch kalt abwaschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben, bei Bedarf binden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Einen Schmortopf erhitzen, das Schweineschmalz hineingeben und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze in 6-7 Min. rundherum anbraten, herausheben. Zwiebel, Knoblauch und Apfel hineingeben und 2 Min. unter Rühren anbraten, mit dem Fond ablöschen. Den Braten wieder hineinsetzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Min. schmoren lassen.
2. Inzwischen die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken und in ca. 25 Min. weich kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Noch warm pellen, durch die Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche drücken und vollständig auskühlen lassen. Dann das Mehl und je 1 kräftige Prise Salz und Muskat, das Ei und das Eigelb dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden und daraus fingerdicke Nudeln formen, deren Enden leicht spitz zulaufen.
3. Den Braten wenden und ca. 30 Min. zugedeckt weiterschmoren lassen. 15 Min. vor Ende der Garzeit in einem großen Topf reichlich Wasser für die Schupfnudeln aufkochen, salzen und die Nudeln darin 2 Min. kochen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Jeweils 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schupfnudeln darin in 2 Portionen bei mittlerer Hitze in jeweils 3-4 Min. von allen Seiten goldbraun braten. Fertige Schupfnudeln in einer Schüssel bei 70° im Backofen warm halten.
4. Den Braten herausnehmen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Sahne zur Sauce geben, bei starker Hitze einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten quer zur Faser in Scheiben schneiden, mit den Schupfnudeln und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmeckt Bier oder ein kräftiger Rotwein.