



BERSTECHER

Frischlingsrücken auf Wirsingbett

Zutaten (für 4 Personen)

1 Frischlingsrücken
(ausgelöst ca. 1,2 kg)
ca. 1 Kopf Wirsing
0,75 kg Kartoffeln,
geschält und gewaschen
2 kleine Zwiebeln
4 EL Creme Fraiche
Salz
Pfeffer
Wildgewürz
Rosmarin
Öl

Zubereitung

Den Frischlingsrücken auslösen und beidseitig anbraten. Mit Wildgewürz und Kräutern bestreuen. Dann bei geschlossener Pfanne 20 Minuten schmoren. Den Wirsing und die Zwiebeln klein schneiden. Zuerst die Zwiebeln glasig anbraten. Dann den Wirsing zugeben und 15 Minuten schmoren. Den Bratensaft mit Creme Fraiche abbinden. Salzkartoffeln dazu und servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de