



BERSTECHER

Wildschweinkeule mit Rosenkohl und Laugenknödel

Zutaten (für 4 Personen)

1,2 kg Wildschweinoberschale
ohne Knochen
100 g Zwiebeln
100 g Möhren
100 g Lauch
½ Sellerieknolle
Lorbeer
ganzer Pfeffer schwarz
Salz
0,2 l milder Rotwein
2-3 Eier
100 g Butter
30 g Zucker
Zimt
2 Scheiben Schwarzbrot
250 g Hagebuttenmarmelade

für die Laugenknödel

500 g Laugengebäck
250 ml Milch
80 g Zwiebeln
40 g Butter
2 Eier
2 Essl. fein geschnittene Petersilie
Salz
weißer Pfeffer
1-2 Messerspitzen Mußkatnuss

für den Rosenkohl

800 g frischen Rosenkohl
Salz
Mußkatnuss

Zubereitung

Keule säubern und mit Wein, Wasser, Lorbeer, Gewürzen kochen, in der Brühe auskühlen lassen und herausnehmen. Währenddessen 100 g Butter mit 2-3 Eiern schaumig rühren, einen Teelöffel Zimt, einen Essl. Zucker und sechs Essl. Schwarzbrot zufügen. Die Masse gleichmäßig dick über die Keule streichen, in einer flachen Pfanne mit etwas Brühe knusprig anbraten. Die Soße entfetten, mit 250 g Hagebuttenmarmelade verkochen, gegebenenfalls binden und beim Anrichten dazu reichen.

Für Laugenknödel das Laugengebäck in feine Scheiben schneiden, mit warmer Milch übergießen und einweichen lassen. Zwiebel schälen, fein schneiden und in der Butter glasig dünsten. Petersilie zugeben, vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Brotmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eier und die Zwiebeln hinzufügen und unterrühren. Masse einige Minuten durchziehen lassen und 12 gleichmäßige Knödel daraus formen. Dabei die Hände mit etwas kaltem Wasser anfeuchten. Knödel in siedendes Salzwasser geben, Hitze reduzieren und in 12 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Wenn Knödel an der Oberfläche schwimmen, mit einer Lochkelle entnehmen und anrichten.

Rosenkohl von den äußeren Blättern befreien, den Strunk kreuzförmig einschneiden und in Salzwasser mit etwas Muskatnuss garziehen. Beim Anrichten mit ein paar gerösteten Mandelblättern garnieren.

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