

# Cassoulet von jahreszeitlichen Waldpilzen mit einem Rehhacksteak

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das schnelle, stimmige Jagdessen in der Wildsaison

## Zutaten

- Für die Rehhacksteaks:
- 600 g ausgelöstes, schieres Rehfleisch aus der Schulter oder Keule
- 1 Brötchen
- 60 g gewürfelter magerer Speck
- Etwas Butterschmalz
- 2 Eier
- 10 Stück gleichmäßig große Kartoffeln / Drillinge / halbiert
- 750 g geputzte, frische Waldpilze wie: Steinpilze, Maronen, Pfifferlinge, Birkenpilze, Steinchampignons etc.
- 2 - 3 Bündchen frischen Frühlingslauch, in 3 cm großen Stücken
- 6 - 8 Schalotten, halbiert
- 1 Schälchen Kirschtomaten
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen (geht auch ohne)
- Abrieb einer ½ Orange und Zitrone
- Gewürze wie:
- Etwas gehackten, frischen Rosmarin, Majoran, Schnittlauch oder Petersilie, Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Wildfrikadellen:

### Schritt2

Das sauber geputzte Rehfleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

### **Schritt3**

Das in Milch eingeweichte Brötchen mit dem angeschwitzten Speck und den Zwiebeln sowie den gehackten Kräutern dazu geben.

### **Schritt4**

Salzen, pfeffern, etwas Orangen und Zitronenabrieb, ev. und wenn man mag etwas fein geschnittenen Knoblauch, hinzufügen.

### **Schritt5**

Alles mit zwei ganzen Eiern gut verarbeiten und 180 g

### **Schritt6**

schwere "Fleischküchle" formen. In heißem Butterschmalz knusprig heraus braten.

### **Schritt7**

Der Ansatz für das Cassoulet:

### **Schritt8**

Zunächst die gewaschenen „Drillinge“ mit einem Thymian und Majoranzweig anbraten und für 15 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt9**

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

### **Schritt10**

Danach die vorbereiteten Pilze mit dem Frühlingslauch und den Zwiebeln anschwitzen, salzen pfeffern und 6-8 min. schmoren, in den letzten 5 min. folgen die Kirschtomaten und die Kartoffeln..

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Ein wunderschön buntes, rustikales Jagdessen ist entstanden und so sollte es auch mit den Rehhacksteaks garniert, aufgetragen werden.

**Rezeptart:** Reh, Wild **Tags:** cassoulet, hacksteak, reh, Waldpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cassoulet-von-jahreszeitlichen-waldpilzen-mit-einem-rehhacksteak/>