

Nussiges Wildschnitzel mit Pfifferlings - Pflaumenrahm

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, einfach und schnell, geht mit Reh, Hirsch oder Wildschwein,

Zutaten

- 700 g - 750 g Wildschnitzel aus der Oberschale, von Reh, Hirsch oder Wildschwein à 180 g
- 125 g grob gehackte Haselnüsse
- 50 g frisch geriebenes Weiß - oder Toastbrot
- 2 Eier mit 2 El Milch verklappert
- 1 El Butterschmalz zum Braten
- Salz und Pfeffer
- 2 El Mehl
- Für den Pfifferlings - Pflaumenrahm:
 - 125 ml brauner Bratenfond aus dem Supermarkt
 - 300 g frische Pfifferlinge, geputzt
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 200 g reife Pflaumen oder Zwetschgen, gewaschen, entkernt, geviertelt
 - ½ Becher sahn
 - 100 g Crème fraîche
 - 2 El Butter
 - Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Pfifferlings - Pflaumenrahm:

Schritt2

Die frischen Pfifferlinge putzen, die Wurzel abschneiden.

Schritt3

Nicht waschen sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt4

Die Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen und die Sahne und Crème fraiche aufgießen. Leise 5 - 6 min. einkochen, etwa um Drittel reduzieren lassen.

Schritt5

Die Pfifferlinge ebenfalls in Butter anschwitzen, etwas Farbe nehmen lassen und zur reduzierten Sahne geben.

Schritt6

Salzen, pfeffern, 3 - 4 min. köcheln lassen.

Schritt7

Nunmehr die geviertelten Pflaumen dazu geben, weitere

Schritt8

2 min. „simmern“ lassen, nachschmecken.

Schritt9

Die nussigen Wildschnitzel:

Schritt10

Die Haselnüsse mit dem geriebenen Brot mischen, die Eier mit etwas Milch verklappern.

Schritt11

Die vorbereiteten Wildschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

Schritt12

Durch die Eier - Milch ziehen und in der Nuss Panade wälzen, etwas andrücken.

Schritt13

In heißem Butterschmalz ca. 2 - 3 min. von jeder Seite bei mittlerer Hitze heraus braten.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Schnitzel auf dem Pfifferlings - Pflaumenrahm anrichten, sofort kross servieren.

Schritt16

Optimal passen für mich schwäbische Butterspätzle oder Macaire Kartoffeln

Rezeptart: Hirsch, Reh, Wild, Wildschwein **Tags:** einfach und schnell, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nussiges-wildschnittel-mit-pfifferlings-pflaumenrahm/>