

# Schnitzel vom Wildschwein mit Waldpilzduxelles

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

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

Jahreszeitlich, schnell gemacht, einfach lecker.

## Zutaten

- 8 Stück Schnitzel à 80 - 100 g
- (Aus der Oberschale oder großen Nuss geschnitten)
- Für die Waldpilzduxelles :
- 350 g Waldpilze wie: Maronen, Pfifferlinge, Birkenpilze, Steinpilze etc.
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 40 g gewürfelten, mageren Speck
- Etwas gehobelten, würzigen Bergkäse
- 2 El gehackte Petersilie und Thymian
- 1/2 Becher Creme fraiche
- 300 g frische Pflaumen
- 1 Zitronenschale
- Etwas Rotwein
- 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
- Etwas Zucker
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Rotweinpflaumen:

### Schritt2

Die Pflaumen halbieren und vom Kern befreien.

### **Schritt3**

Etwas Zucker in einem ausreichend großen Sautoire hellbraun karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Ein Stück Zitronenschale und eine ½ Zimtstange dazu geben.

### **Schritt4**

Alles etwas „Sirup ähnlich“ reduzieren, ausziehen lassen.

### **Schritt5**

Die Pflaumen dazu geben und 2 - 3 min. „bissfest“ schmoren lassen, leicht mit etwas Speisestärke binden.

### **Schritt6**

Die Duxelles:

### **Schritt7**

Die Pilze zunächst putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern. In kleine Würfel schneiden.

### **Schritt8**

Den Speck mit den Zwiebeln glasig anschwitzen und die Pilze dazu geben.

### **Schritt9**

Salzen, pfeffern und ca. 4-5 min. zusammen schmoren, zuletzt die gehackten Kräuter zufügen.

### **Schritt10**

Die Wildschweinsschnitzel auslegen und mit Salz und Pfeffer gleichmäßig würzen, leicht mehlen. In heißem Butterschmalz von jeder Seite lediglich 1 min. braten, Farbe nehmen lassen, heraus nehmen.

### **Schritt11**

Mit der Duxelles belegen und gehobelten Bergkäse darüber geben. Alles kurz für 2 - 3 min. unter den glühenden Heizschlangen des Backofens bei Oberhitze überbacken.

### **Schritt12**

Der Wacholderrahm:

### **Schritt13**

In den Bratensatz der Bratpfanne 5 - 6 gestoßene Wacholderbeeren und 5 - 6 gestoßene Pfefferkörner geben.

### **Schritt14**

Mit Crème fraiche und dem Wildfond auf die benötigte Menge verkochen, reduzieren, passieren.

### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt16**

Mit dem Schnitzel und Wachderrahm und den Rotweinpflaumen anrichten.

### **Schritt17**

Dazu passen: Kleine, krosse Reibekuchen, Kartoffelplätzchen, Gnoccis, Fingernudeln oder Teigwaren.

**Rezeptart:** Wild, Wildschwein **Tags:** duxelles, Waldpilze, wildschwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnitzel-vom-wildschwein-mit-waldpilzduxelles/>