



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/>