

# Wildgeschnetzeltes in Steinpilzrahm mit „geschmelzten Spätzle“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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, bürgerlich, einfach und schnell, lecker für die ganze Familie

## Zutaten

- Für das Geschnetzelte:
- 600 g schieres Wildfleisch,
- z. B.: Reh, Hirsch, Wildschwein In dünnen Scheiben zum Kurzbraten , aus Oberschale, großer oder kleiner Nuss
- Wildgewürze wie:
- 2 - 3 Nelken, 4 gedrückte Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 5 - 6 Pfefferkörner
- 100 ml Madeira
- 50 ml Sherry
- 150 g frische Steinpilze in gleichmäßigen Scheiben
- 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
- 2 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas Butterschmalz
- 1 El Butter
- 2 El Panierbrot
- 1 Tl Mehl
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Am Vortag, das Wildfleisch mit dem Sherry, dem Madeira, den Wildgewürzen sowie etwas Öl einlegen, marinieren. Mit Küchenfolie abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

## **Schritt3**

Die Steinpilze keinesfalls waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern; auf gleiche Größe schneiden.

## **Schritt4**

Das Wildfleisch aus dem Kühlschrank gut auf einem Küchensieb ablaufen lassen, die Marinade / Einlegefond verwahren

## **Schritt5**

Der Ansatz:

## **Schritt6**

Das Fleisch schnetzeln, kurz und scharf anbraten, rosa lassen, erst jetzt salzen und pfeffern, warm halten

## **Schritt7**

Den Bratensatz der gleichen Pfanne, mit den Zwiebelwürfeln, sowie die vorbereiteten Steinpilze anschwitzen und leicht mit Mehl bestäuben.

## **Schritt8**

Mit dem Wildfond und dem passierten Einlegefond aufgießen, glatt rühren, auf die benötigte Menge 3 - 4 min. leise reduzieren lassen.

## **Schritt9**

Mit Crème fraiche verkochen, herzhaft nach schmecken.

## **Schritt10**

Das Fleisch dazu geben, nicht mehr kochen lassen, lediglich tischfertig erwärmen und mit Petersilie bestreuen.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Die gekochten Spätzle in brauner Butter anschwemmen, das Panierbrot ebenfalls in braune Butter geben. Die Spätzle damit überziehen und mit dem Geschnetzelten zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Wild **Tags:** geschnetztes, Rahmsauce, spätzle, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildgeschnetztes-in-steinpilzrahm-mit-geschmelzten-spaetzle/>