

Wildklößchen-Pilz Cassoulet mit einem Sellerie-Kartoffelstampf

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Ein bürgerliches Rezept, stimmig und trotzdem raffiniert, nicht nur für jeden Tag

Zutaten

- (4 Personen)
- Für die Wildklößchen:
- 500g grob durchgedrehtes, schieres Reh, Hirsch oder Wildschwein aus der Schulter oder Keule
- 150g Schweinemett
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 alt backenes Brötchen
- 60g gewürfelter magerer Speck
- 3 El gehackte Petersilie
- Etwas Butterschmalz
- 2 Eier
- Gewürze
- Für das Cassoulet:
- 400g frische Waldpilze wie:
- Steinpilze, Braunkappen, Pfifferlinge, Steinchampignons etc.
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1/2 l brauner Wildfond (selbst gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1/4 l trockener Rotwein
- 30-40g Butter
- 100g Weintrauben, halbiert, entkernt
- 8-10 Walnuss Kerne
- 4 Scheiben trocken gebratener Speck
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Wildklößchen:

Schritt2

Das Brötchen in grobe Würfel schneiden und in etwas warmer Milch einweichen.

Schritt3

Den Speck mit den Zwiebeln glasig anbraten abkühlen lassen und mit der Petersilie dazu geben.

Schritt4

Das Wildfleisch und das Schweinemett mengen, salzen, pfeffern, ev., und wenn man mag, mit etwas Knoblauch abschmecken.

Schritt5

Alles gut mit dem ausgedrückten Brötchen, den Zwiebeln und 2 Eiern verarbeiten, nachschmecken.

Schritt6

Kleine 30-40g schwere Klößchen abdrehen und in einer Stielpfanne knusprig heraus braten.

Schritt7

Die Rotweinsöße:

Schritt8

Den braunen Wildfond mit dem Rotwein etwas reduzieren, mit etwas Speisestärke sämig binden, nachschmecken.

Schritt9

Die Pilze putzen, nicht waschen sondern mit einer kleinen Bürste säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt10

Eine gewürfelte Zwiebel in etwas Butter glasig anschwitzen, die Pilze dazu geben, salzen und pfeffern und 3-4 min. zusammen braten. Nunmehr zur Rotweinsöße geben und weitere 2-3 min. zusammen verkochen, dann folgen die Klößchen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Klößchen mit den Pilzen sowie dem Sellerie-Kartoffelstampf auf einem vorgewärmten Teller anrichten und

Schritt13

mit den in Butter geschwenkten Trauben, einigen Walnuss Kernen sowie mit je zwei trocken gebratenen, krossen Speckscheiben garnieren.

Rezeptart: Wild **Tags:** für jeden tag, preiswert, saisonal, stimmig, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildkloesschen-pilz-cassoulet-mit-einem-sellerie-kartoffelstampf/>