



Wildklößchen - Pilzragout

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Gut bürgerlich, nicht nur für „jeden Tag“

Zutaten

- Für die Wildklößchen:
- 550 g - 600 g ausgelöstes, schieres Rehfleisch aus der Schulter
- Reh, Hirsch oder Wildschwein, .
- 2 mittel große Zwiebeln in Würfeln
- 50 g gewürfelter magerer Speck
- 1 altes Brötchen
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer,
- Je 1 Tl frischer Majoran und Thymian, gehackt
- Etwas Zitronen und Orangenabrieb,
- Ev. 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Für das Pilzallerlei:
- 600 g frische Pilze wie:
- Steinpilze, Maronen/Braunkappen, Pfifferlinge, Steinchampignons etc.
- 40 g magerer, gewürfelter Speck
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 Becher Schmand oder Crème fraiche
- 3 El gehackte Petersilie
- 2 El Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Wildklößchen:

Schritt2

Den gewürfelten Speck in etwas Butterschmalz anbraten und die Zwiebelwürfel dazu geben, glasig werden lassen..

Schritt3

Die Pfanne zurückziehen, gehackte Petersilie, frischen Majoran und Thymian dazu geben, etwas abkühlen lassen

Schritt4

Das sauber geputzte Wildfleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das eingeweichte Brötchen und die Zwiebeln mit den frischen Kräutern dazu geben.

Schritt5

Salzen, pfeffern, etwas Orangen und Zitronenabrieb und wenn man mag, etwas fein geschnittenen Knoblauch hinzufügen.

Schritt6

Alles mit zwei ganzen Eiern gut verarbeiten, nachschmecken und

Schritt7

30 g schwere Klößchen rollen.

Schritt8

Diese in heißem Butterschmalz, dem ein Thymianzweig und Majoranzweig sowie einige gepresste Wacholderbeeren beigefügt sind heraus braten; warm stellen.

Schritt9

Das Pilzallerlei:

Schritt10

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

Schritt11

Den gewürfelten Speck in etwas Butterschmalz anbraten und die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, angehen lassen.

Schritt12

Dann folgen die vorbereiteten Pilze und der Schmand ; alles 5 - 6 min. zusammen braten / schmoren.

Schritt13

Mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt Schnittlauch und Petersilie dazu geben.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Nunmehr die knusprigen Wildklößchen unter das Pizallerlei heben. Gern serviere ich dazu Scheiben von gebratenen Semmel - oder auch Kartoffelknödel.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** klößchen, pilze, Ragout

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildkloesschen-pilzragout/>