



Wildschwein - Steinpilzfrikadellen und Spitzkohlfleckerln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Das kann man auch aus einer Wildschweinsfrikadelle machen, stimmig, lecker, nicht nur für jeden Tag

Zutaten

- Für die Wildschwein-Steinpilzfrikadellen:
- 3 Scheiben Toastbrot in Milch eingeweicht
- 100 g Schalotten oder Zwiebeln
- 1 Tl Senf
- 0,6 kg Wildschweinsgoulasch, gewolft
- 2 Eier
- 300 g frische Steinpilze, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer, ev. 1 Tl Steinpilzpulver
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 Zweig frischer Thymian zum Mitbraten
- Etwas Rapsöl und Butter zum Braten
- Für die Spitzkohlfleckerln:
- 300 g Nudelteig in 3 cm großen Blättern geschnitten oder
- 300 g breite Bandnudeln, „al dente“ blanchiert
- 400 g Spitzkohl oder Wirsing in 3cm großen Blättern geschnitten
- Etwas gemahlener Kümmel
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 50 g gewürfelter, magerer Speck
- 100 ml Crème fraiche
- ! El frischer Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Wildschwein-Steinpilzfrikadellen:

Schritt2

Das grob gewolfte Wildschweins Hack salzen, pfeffern und das eingeweichte Brot dazu geben.

Schritt3

Die Steinpilze mit einem Pinsel säubern, nicht waschen und in kleine Würfel schneiden.

Schritt4

Die Zwiebel mit der Knoblauchzehe glasig anschwitzen und für 2 min. mit den gehackten Steinpilzen anschwitzen. Etwas abkühlen lassen, zum Gehackten geben.

Schritt5

Alles mit 2 Eiern, Senf und der Petersilie zu einer gut gebundenen Masse verarbeiten, nachschmecken.

Schritt6

Zu kleinen , 60 g schweren Frikadellen formen, in Panierbrot drücken.

Schritt7

In Öl und Butter bei mittlerer Hitze 3 - 4 min. auf jeder Seite, knusprig mit 1 gedrückten Knoblauchzehe und dem 1 Thymianzweig heraus braten.

Schritt8

Die Spitzkohlfleckerln:

Schritt9

Die Nudeln „al dente“ in Salzwasser abkochen, auf ein Küchensieb oder Durchschlag leeren.

Schritt10

Den Würfelspeck und die Zwiebeln glasig angehen lassen und den Kohl dazu geben.

Schritt11

2 El Gemüsebrühe angießen, salzen, pfeffern und mit etwas gemahlenem Kümmel würzen.

Schritt12

3 El Gemüsebrühe angießen und bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. schmoren. Danach Crème fraiche verrühren, die Nudeln dazu geben und weitere ca. 2 min. zusammen anschwanken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die sahnigen Kohlfleckerln mit den Frikadellen auf vorgewärmten Tellern anrichten, ev. noch etwas frischen Schnittlauch darüber streuen.

Rezeptart: Wild, Wildschwein **Tags:** ausgefallen, einfach und schnell, kräuter, preiswert, spitzkohl

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschwein-steinpilzfrikadellen-und-spitzkohlfleckerln/>