

Wildschweinsrückensteaks mit Rahmpilzen mit Rosenkohl und Maronen.

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Lecker Wildschweins - Rückensteak, einfach, schnell und delikat

Zutaten

- 800 g schierer, ausgelöster Wildschweinsrücken, Oberschale oder großer Nuss
- 500 g frische Waldpilze wie:
- Pfifferlinge, Maronen, Steinpilze, Birkenpilze, Steinchampignons etc.
- 2 - 3 Schalotten in Würfeln
- 30 - 40 g durchwachsener Speck in Würfeln
- 600 g frischer, geputzter Rosenkohl
- 1/4l trockener Rotwein
- 200 g Maronen aus frischen Maronen oder als gutes Convenience Produkt
- 2 Cl Cognac oder Weinbrand
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Butter zum Braten
- Etwas frische, gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den ausgelösten Rücken in Steaks à 80g -100 g schneiden. 1 Tag vorher in eine Marinade legen, aus:

Schritt3

Gestoßenen Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, etwas Majoran, etwas Zitronen und

Orangenschale, 1 geschnittenen Knoblauchzehe, 1 geviertelten Zwiebel, dem Rotwein und Cognac und etwas Öl.

Schritt4

Den Rosenkohl putzen und " bissfest " in Salzwasser blanchieren,abgießen, abkühlen lassen. In brauner Butter anschwitzen, anbraten, würzten,Farbe nehmen lassen. Maronen dazu geben,weitere 2 -3 min. zusammen braten

Schritt5

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt6

Den gewürfelten Speck kurz anbraten, und die klein gewürfelten Zwiebeln dazu geben.Dann folgen die Pilze, salzen und pfeffern und Crème fraiche verrühren. Kurz köcheln lassen,die gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber geben.

Schritt7

Die Wildschweinssteaks aus der Marinade nehmen, mit Küchenkrepp abtupfen, salzen, pfeffern.In geklärter Butter von beiden Seiten jeweils 1 - 2 min. anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Die Pfanne zurückziehen und die Steaks weitere 2 - 3 min. "durchziehen" lassen. "Auf dem Punkt " garen, rosa lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Steaks mit den Rahmpilzen "üppig" überziehen, das Rosenkohl - Maronengemüse dazu garnieren.

Schritt11

Darüberhinaus passen: Geschmelzte Schwäbische Spätzle, Schnittnudeln und Gnocci`s oder Kartoffelgebäck sehr gut dazu..

Rezeptart: Wild, Wildschwein **Tags:** bürgerlich, einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschweinsrueckensteaks-mit-rahmpilzen-mit-rosenkohl-und-maronen/>