

Wildgeschnetzeltes mit Schwammerl

Dauer: Schnell Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Sommer Herbst Für: 4 Personen



© Adobe Stock

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

600 G	geschnetzeltes Wildfleisch
100 G	geriebenes Wurzelgemüse
2	Zwiebel
2 EL	Butter
800 G	Schwammerl und Pilze nach Belieben
250 ML	Rotwein
125 ML	Portwein
750 ML	Wasser
	Salz
	gemahlener Pfeffer
	Wildgewürz
2	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
5-10	Wacholderbeeren
1 EL	gehackte Petersilie
2 EL	Sauerrahm
	Preiselbeeren nach Geschmack

Zubereitung

1. Die fein geschnittenen Zwiebel in Butter anrösten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen danach mit rösten.
2. Die Schwammerl, Karotten und Sellerie auch kurz anrösten und mit Wein ablöschen und Wasser aufgießen.
3. Die Gewürze beimengen und das Fleisch weich garen.
4. Mit Mehl stauben und kurz vor dem Servieren den Sauerrahm und Preiselbeeren unterrühren.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Für eine ausgleichende Kohlenhydratzufuhr passen z.B. Serviettenknödel, Semmelknödel

oder Kroketten!