

Wildschwein-Geschnetzeltes mit Waldpilzen, Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

500 g Wildschweinkeule	150 g Waldpilzmischung	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	150 ml Sahne	100 ml Rotwein
1 TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Öl	4 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für den Schupfnudel-Teig:

300 g mehlig. Kartoffeln	150 g Weizenmehl	1 EL Kartoffelstärke
1 Ei	1 Prise Muskatnuss	Salz

Für die Schupfnudeln:

1 EL Butter

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeermarmelade

Für das Geschnetzelte:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch in mundgerechte Streifen schneiden und in der Pfanne scharf anbraten. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Fleisch wieder aus der Pfanne nehmen. Pilze und Zwiebeln in der gleichen Pfanne scharf anbraten, Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen. Sahne dazu gießen und weiterköcheln lassen. Fleisch wieder dazugeben und für mindestens 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wacholder abschmecken. Schnittlauch und Petersilie feinschneiden und am Ende darüber geben.

Für den Schupfnudel-Teig:

Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendes Wasser etwa 25 Minuten kochen. Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Kartoffelstärke, Muskatnuss, Salz und das Ei daruntermischen.

Für die Schupfnudeln:

Schupfnudeln formen und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Preiselbeermarmelade garnieren und servieren.

Kevin Rathgeber am 07. November 2022