



# Wildschweingeschnetzeltes mit Birnen und Walnussspätzle

Rezept von Armin Rossmeier

## Zutaten (für 4 Portionen)

600 g geschnetzeltes aus der Wildschweinkeule  
1 1/2 EL Öl  
80 g Zwiebelwürfel  
400 ml Wildfond  
100 ml Cranberrysaft  
je 6 gestoßene Wacholderbeeren und Pfefferkörner  
1 Frühlingszwiebel  
2 EL getrocknete Cranberry  
2 Thymianzweige  
2 mittlere Birnen  
100g in geviertelte Egerlinge

## Spätzle

180 g Mehl  
2 Eier  
1/2 EL Öl  
100 ml Wasser  
2 EL gemahlene Walnüsse  
1 EL gehackte Walnüsse  
Salz, Pfeffer  
10 g Butter

## Zubereitungszeit (circa 40 Minuten)

- Das Fleisch in Streifen schneiden (schnetzeln), mit gestoßenen Wacholderbeeren und Pfefferkörnern, 2 EL Öl gut vermengen, kurz marinieren lassen.
- Das Mehl mit gemahlene Walnüssen, Wasser, Eier gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, gut verschlagen, bis der Teig Blasen wirft, Teig auf einen nassen Locheinsatz geben, mit der Teigkarte in sprudelndes Salzwasser durchdrücken, 2 – 3 Minuten ziehen lassen.
- Wildfond mit Cranberrysaft, Wacholderbeeren und Pfefferkörner etwas einkochen lassen. Durch ein Sieb abpassieren.
- Mariniertes Fleisch in heißer Pfanne scharf ansautieren, Zwiebeln und Egerlinge zugeben, mit angehen lassen, mit Cranberrysaft ablöschen, mit eingekochtem Wildfond auffüllen, Röllchen von Frühlingszwiebel, getrockneten Cranberries, Spalten von geschälten Birnen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, in tiefem Teller anrichten, mit Thymian garnieren.
- Spätzle mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen, in zerlassener Butter anschwemmen, gehackte Walnüsse zugeben, unterschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Schale separat dazu servieren.

## Nährwert pro Portion

720 kcal – 42 g Fett - 40 g Eiweiß – 51 g Kohlenhydrate – 4,3 BE

**Dieses Gericht ist lactosefrei.**