



Wildschweingeschnetzeltes mit Birnen und Walnuss-Spätzle

Zutaten (für vier Personen)

600 g Geschnetzeltes aus der Wildschweinkeule
je 6 gestoßene Wacholderbeeren und Pfefferkörner
1 ½ EL Öl
80 g Zwiebelwürfel
400 ml Wildfond
100 ml Cranberrysaft
1 Frühlingszwiebel
2 EL getrocknete Cranberryies
2 Thymianzweige
2 mittlere Birnen

Spätzle:

180 g Mehl
2 Eier
½ EL Öl
100 ml Wasser
2 EL gemahlene Walnüsse
1 EL gerebelter Thymian
1 EL gehackte Walnüsse
Salz, Pfeffer
10 g Butter

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Fleisch in Streifen schneiden (schnetzeln), mit gestoßenen Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und 2 EL Öl vermischen und kurz darin marinieren.

Mehl mit gerebeltem Thymian, gemahlene Walnüssen, Wasser und Eiern gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut verschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Teig auf einen nassen Locheinsatz geben und durch eine Teigkarte in sprudelndes Salzwasser drücken. Zwei bis drei Minuten ziehen lassen.

Mariniertes Fleisch in heißer Pfanne scharf ansautieren, Zwiebeln zugeben, mit angehen lassen. Mit Cranberrysaft ablöschen und mit abgebundenem Wildfond auffüllen. Frühlingszwiebelröllchen, getrocknete Cranberries und Spalten von geschälten Birnen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. In tiefem Teller anrichten und mit Thymian garnieren.

Spätzle mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und in zerlassener Butter schwenken. Gehackte Walnüsse untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Schale separat dazu servieren.

Nährwerte pro Portion

720 kcal - 42 g Fett - 40 g Eiweiß - 51 g Kohlenhydrate - 4,3 BE
Dieses Gericht ist lactosefrei.