

Knusprige Wildpflanzlerl

Rezept Andrea Ponschab



**Wild &
Wildkräuter**

Kulturlandschaft auf dem Teller

500g Wildfleisch (Schulter- oder Verarbeitungsfleisch
von Reh oder Wildschwein)
2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
2 Eier
2 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Thymian,
6 zerstoßene Wachholderbeeren,
30g geräucherter Schinken
1 P. Filouteig
Bratöl

Zubereitung:

Fleisch in gulaschgroße Stücke schneiden und ev. Sehnen entfernen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, grob schneiden, Gewürze und geräucherten Schinken untermischen und alles zusammen durch den Fleischwolf drehen. Eier und Semmelbrösel zugeben, nochmals abschmecken. Filouteig in gewünschte Portionsgröße schneiden und den Fleischteig auf je ein Teigblatt geben. Einpacken oder wie ein Bonbon wickeln. In der Pfanne mit Öl von beiden Seiten braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, an kleinem Vogerlsalat mit Gänseblümchen, Spitzwegerich und jungen Löwenzahnblättern z.B. mit Balsamicodressing anrichten und sofort servieren.

