



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 kg Hirschfaschiertes
- 2 Stk. Semmeln
- 100 g fein gehackte Zwiebeln
- 4 EL Öl
- 2 Stk. Eier
- Salz
- Knoblauch
- Wildgewürz
- 2 EL Topfen
- 80 g Semmelbrösel
- 1 Pkg. Strudelteig

**Mein persönlicher Tipp**

Passt hervorragend auf Apfel-Gewürzmus!

**Monika Lindbichler-Sohneg**

Seminarbäuerin und Referentin für Kochen und Ernährung

**Quellen:**

- Mag. Christine Schober, Monika Lindbichler-Sohneg, Ing. Andreas Hager & Romana Schneider:  
*Kursunterlage Wild*

## Hirschbällchen im Strudelmantel

**Zubereitung**

- Die Semmeln in Wasser einweichen und faszieren.
- Feingeschnittene Zwiebel in Öl anrösten, überkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken.
- Kleine Kugeln formen, in Strudelteig einpacken und in heißem Öl braten oder im Rohr bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

