Hirschbällchen im Strudelmantel

Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

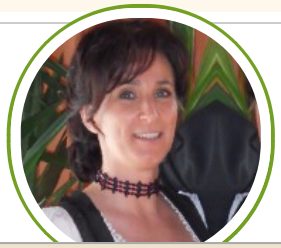
Schwierigkeit:
gut machbar

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

Zubereitung

- Die Semmeln in Wasser einweichen und faschieren.
- 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.

Quellen:

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

Gutes vom Bauernhof
LK Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.