



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Mehl (griffig)
250 g Topfen
1 Stk. Ei
1 Prise Salz
200 g Wildbratenreste
50 g Speck
1 Stk. kleine Zwiebel
Wildwurst
Pfeffer, gemahlen
Kräutersalz
Wildgewürz

Mein persönlicher Tipp

Selbstverständlich kann auch Erdäpfel-, Brand- oder Brotteig als Hülle verwendet werden.:

Renate Sieghartsleitner

Seminarbäuerin im Bezirk Kirchdorf

Quellen:

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

Wildererknödel

Zubereitung

Topfenteig

- Zutaten für 4 Portionen: 250 g Topfen, 250 g griffiges Mehl, 1 Ei, Prise Salz
- Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Zugedeckt kühl ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

Fülle

- Zutaten für 4 Portionen: 200 g Wildbratenreste, Wildwurst oder Wildschinken, 50 g durchgezogenen Speck, 1 kleine Zwiebel, Pfeffer, evtl. etwas Kräutersalz und Wildgewürz
- Für die Fülle Fleisch bzw. Wurst oder Schinken in ganz kleine Würfel schneiden oder faschieren.
- Den Speck in kleine Würfel schneiden und die Zwiebel fein hacken.
- Speck in einer Pfanne auslassen und die Zwiebel darin leicht bräunen.
- Die Masse zum Wildhaschee bzw. -würfel geben und gut vermischen.
- Nach Geschmack würzen.

Wildererknödel

- Aus der Masse kleine Knödel formen.
- Vom Topfenteig Scheiben abschneiden, mit Fleischknödel füllen, die Ränder gut verschließen und zu Knödeln drehen.
- In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten leicht wallend köcheln lassen.

Hinweis

- Die Knödelfülle eignet sich auch ausgezeichnet zum Füllen für pikante Buchteln. Siehe unten stehend unter „ähnliche Rezepte“ - Erdäpfelbuchteln.