



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



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

Zubereitung

Topfenteig

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

Fülle

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

Wildererknödel

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

Hinweis

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

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

