



**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 Broteig 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

- 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 durchzogenen 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 Knöderl formen.
- Vom Topfenteig Scheiben abschneiden, mit Fleischknöderl 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.

# 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  
Landwirtschafts-Fonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gefilde

