



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten für 4 Portionen:

2,5 EL	Rapsöl
500 g	Wildfleisch
1 Stk.	gelbe Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
125 ml	Suppe
125 ml	Most
100 g	Speck
0,5 Stangen	Lauch
150 g	Pilze
125 ml	Obers
	Wildgewürz
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen

#### Mein persönlicher Tipp

Als Beilage schmecken Spätzle, Semmel-oder Erdäpfelknödel oder Schupfnudeln.

#### Bernadette Watzenböck

Seminarbäuerin im Bezirk Eferding

#### Quellen:

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

## Wilderer-Mostpfandl mit Speck und Schwammerl

### Zubereitung

- Fleisch in feine Streifen schneiden.
- Zwiebel fein würfelig schneiden und Knoblauch fein hacken.
- Das Fleisch in heißem Öl braun anbraten, herausnehmen und warm stellen.
- Zwiebel im Bratenrückstand goldbraun anrösten, Knoblauch begeben und nochmals kurz durchrösten.
- Mit Wildfond und Most ablöschen, Fleisch und Wildgewürz begeben und ca. 30 Minuten weich dünsten.
- Inzwischen Speck in feine Streifen, Porree nudelig und Schwammerl blättrig schneiden.
- Speck, Porree und Schwammerl in ganz wenig Öl (bei fettem Speck braucht man kein Öl mehr) anrösten und am Ende der Garzeit zum Geschnetzelten geben.
- Mit Obers oder Crème fraîche verfeinern und pikant abschmecken.

