



# Wildfleischknödel mit Rettichsalat

40 Min. Zubereitungszeit • 4 Portionen • 450 kcal

## Zutaten

- ✓ 300 g gekochtes Wildfleisch
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 2 Zehen Knoblauch
- ✓ Majoran
- ✓ 2 EL Butter
- ✓ 400 g Semmelwürfel oder 6 altbackene Semmeln
- ✓ Salz und Pfeffer
- ✓ Kümmel
- ✓ Kräuter wie Petersilie, Kerbel und Schnittlauch
- ✓ 200 ml Milch
- ✓ 1 Ei
- ✓ Mehl
- ✓ 2 schwarze Rettiche
- ✓ weißer Balsamicoessig
- ✓ 2 EL Sauerrahm



## Zubereitung

Fleisch faschieren. Zwiebel schälen, klein schneiden und gemeinsam mit gepresstem Knoblauch und einer Prise Majoran in der Butter anschwitzen.

Faschiertes, Zwiebelmischung, Semmelwürfel, Salz, Pfeffer, Kümmel, 3 EL gehackte Kräuter und 4 EL Mehl in einer Schüssel vermischen, Milch erhitzen, zu den anderen Zutaten gießen, Ei einrühren, die Masse gut vermischen, ein wenig zusammendrücken und ca. ½ Stunde rasten lassen.

Aus der Masse mit bemehlten Händen Knödel formen und in gesalzenem Wasser oder Suppe knapp unter dem Siedepunkt ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel aus dem Fond heben und abtropfen lassen.

Für den Salat die Rettiche schälen, fein reiben, salzen und etwa ¼ Stunde ziehen lassen. Flüssigkeit abgießen, geriebenen Rettich ausdrücken und mit einem kleinen Schuss Essig und dem Sauerrahm vermischen.

Knödel in ein wenig vom heißen Fond anrichten und mit Schnittlauch bestreuen, Salat als Beilage servieren und eventuell mit Löwenzahnblättern bestreuen.