



Kohlrabi Wildwickler

40 Min. Zubereitungszeit • 4 Portionen • 450 kcal

Zutaten

- ✓ 1 Semmel
- ✓ Obers
- ✓ 250 g Wildfleisch
- ✓ Getrocknete Kräuter wie Salbei, Majoran oder Rosmarin
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 1 Zehe Knoblauch
- ✓ Liebstöckelextrakt
- ✓ 1 Ei
- ✓ Salz und Pfeffer
- ✓ Kohlrabi Blätter
- ✓ 2 Schalotten
- ✓ Evtl. Speck
- ✓ 2 große mehligke Erdäpfel
- ✓ 50g Butterkäse oder jungen Bergkäse
- ✓ Milch
- ✓ Muskatnuss



Zubereitung

Semmel in Würfel schneiden und mit so viel Obers begießen, dass die Semmelwürfel leicht durchfeuchtet werden (man braucht ca. 100 ml).

Fleisch in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in 2 EL Butter anschwitzen. Zwiebel, Knoblauch, Fleisch, Kräuter, einen Schuss Liebstöckelextrakt und Semmelwürfel vermischen und grob faschieren. Ei einrühren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Form mit Butter ausstreichen. Faschiertes in Kohlrabi Blätter oder blanchierte Weinblätter wickeln und in die Form legen.

Butter mit ein paar zerdrückten Wacholderbeeren erhitzen und über die Wildwickler gießen. Mit geschälten und fein geschnittenen Schalotten und evtl. Speckwürfeln bestreuen. Im Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten garen.

Für das Püree Erdäpfel schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Erdäpfel in gesalzenem Wasser kochen, Wasser abgießen, Erdäpfel durch die Presse drücken, mit fein geriebenem Käse verrühren. So viel heiße Milch einrühren, dass ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Wickler mit Püree als Beilage anrichten. Wickler mit dem Bratensaft beträufeln, evtl. das Püree mit getrockneten Brennesselsamen streuen.