

2. Frikadellen von zweierlei Wildbret mit Nuss-Schinken vom Schwarzkittel

ZUTATEN

- 1 kg *gemischtes Hackfleisch (40 % Schwarz- und 60 % Rehwild, vorzugsweise Blatt und Träger)*
- 2 *Eier*
- 2 *Brötchen vom Vortag*
- Milch*
- 2 *Schalotten*
- 40 g *getrocknete Waldpilze*
- 1 *Knoblauchzehe*
- 1 TL *Rosmarin*
- 1 TL *Thymian*
- 1 EL *Dijon-Senf*
- 70 g *geräucherter Wildschinken (je nach Räuchergrad auch etwas mehr)*
- 2 *Pimentkörner*
- 2 *Wacholderbeeren*
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer*

Wildbret und Schinken durch den Fleischwolf drehen (mittlere Scheibe). Brötchen in Milch einweichen und anschließend ausdrücken. Schalotten in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und mit dem Messerrücken mit etwas Salz zu einer Paste zerdrücken. Pilze in heißem Wasser einweichen, ausdrücken und zerkleinern. Piment und Wacholder im Mörser zerkleinern.

Dann alles mit den restlichen Zutaten vermengen und 30 Minuten ziehen lassen. Frikadellen formen und in Butterschmalz braten.

