

3. Kräuter-Fleischküchle

von Rot-, Gams-, Reh- und Schwarzwild

ZUTATEN

300 g	Rotwildbret
300 g	Rehwildbret
300 g	Gamswildbret
300 g	fettes Schwarzwildbret (alternativ Fleisch vom Hausschwein)
300 g	Frühstücksspeck (ohne Schwarte)
2	Vollkornbrötchen (kurz in lauwarmer Wassermilch eingeweicht)
2	Zwiebeln (klein geschnitten)
3	Knoblauchzehen (klein gehackt)
2 TL	Kapern (klein gehackt)

3 EL	Küchenkräuter (gehackt, je nach Jahreszeit: Petersilie, Liebstöckel, Bärlauch, Schnittlauch, 2 Lorbeerblätter, Majoran, Thymian)
3	große Eier
3 EL	Senf
3 EL	Wildgewürz (gemahlen, z. B. von Fuchs oder Altes Gewürzamt)
2 TL	pikantes Steakgewürz (z. B. von Asal oder Schuhbeck)
2 EL	Majoran (gerebelt)
½ TL	Cayennepfeffer
5 EL	Weckmehl
	Salz

Fleisch, Speck und Brötchen durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) lassen. Die Zwiebeln in etwas Butter hell anrösten und auskühlen lassen. Zwiebeln, Knoblauch, Kapern und Küchenkräuter unter die Hackmasse mischen.

Eier, Senf, Wild- und Steakgewürz, Majoran und Cayennepfeffer, Weckmehl und Salz dazugeben. Das Ganze ordentlich durchkneten, bis ein guter Fleischteig entsteht. Eventuell noch etwas Salz (abschmecken) und Weckmehl (zum

Binden) dazugeben. Anschließend Frikadellen formen und in nicht zu heißem Butterschmalz langsam braten (Empfehlung: zweimal wenden), auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann mit einem schlotzigen Kartoffelsalat und einem rahmigen Pilzsößle genießen.



Guten Appetit!