

Sören Anders
Wildgeschnetzeltes mit Schupfnudeln**Donnerstag, 24. Oktober 2014**
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für die Schnupfnudeln:

600 g Kartoffeln, mehlig kochend
etwas Salz
4 Eigelb
ca. 50 g Weizenmehl, Type 405
etwas Pfeffer
1 Prise Muskat
2 EL Butter

Für das Geschnetzelte:

1 rote Zwiebel
200 g Champignons
1 Bund glatte Petersilie
600 g Reh- oder Hirschschnittel
2 EL Butterschmalz
etwas Salz
etwas Pfeffer
200 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
100 ml Rotwein
2 Wacholderbeeren
1 Prise Gewürznelke, gemahlen
1 Prise Piment, gemahlen
3 EL Crème fraîche

Für die Preiselbeer-Birnen:

2 reife Birnen
150 ml Weißwein
4 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung:

1. Für die Schupfnudeln Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.
2. In der Zwischenzeit für das Geschnetzelte Zwiebel schälen und fein schneiden. Champignons putzen und in feine Blättchen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.
3. Die gekochten Kartoffeln abgießen, dann im Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen.
4. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, rasch die Eigelbe untermengen und Mehl unterkneten. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.
5. Aus der Masse Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen.
6. In einem Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen.
7. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser einige Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.

8. Birnen schälen, den Stiel jedoch daran belassen. Birnen halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher herauslösen.
9. In einem Topf Weißwein und Birnen aufkochen, zugedeckt ca. 5 Minuten sacht weich dünsten. Birnen aus dem Sud nehmen und warmhalten.
10. Für das Geschnetzelte das Fleisch trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden.
11. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischscheiben kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist).
12. In der gleichen Pfanne Zwiebelwürfel mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen, Champignons zugeben und mit Brühe und Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.
13. Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnitzten Fleisch ausgetreten ist, hinzufügen.
14. Wacholderbeeren in einem Mörser zerreiben, mit Gewürznelken und Piment zugeben, Crème fraîche untermischen. Kurz aufkochen, dann das Fleisch wieder zugeben und kurz erwärmen.
15. Die Schupfnudeln in einer Pfanne in der heißen Butter warm schwenken.
16. Preiselbeeren in die ausgehöhlten Birnen füllen.
17. Das Geschnetzelte abschmecken. Preiselbeer-Birnen und Schupfnudeln dazu reichen.

Pro Portion: 630 kcal/2640 kJ

41 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß, 30 g Fett