



**Andi & Alex**

**Sonntag, 14. November 2021**

## **Faschierter Wildschweinbraten mit Steinpilzlinen und Semmelknödel**

**Rezept von Andreas Wojta**

**1 Stunde 10 Minuten/aufwendig**

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 kg Wildschweinfaschiertes, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 dickere Scheibe Bauchspeck, 2 Semmeln, 2 EL scharfer Senf, 4 Eier, 4 EL Semmelbrösel, 1 EL Majoran, Salz, Pfeffer, 1 küchenfertiges Schweinsnetz, Schmalz oder Öl.

Für die Semmelknödel: 6 Semmeln, 1 kleine Zwiebel, 2 Eier, 250 ml Milch, 2 EL Schmalz oder Butter, 2 EL Mehl, Salz.

Für die Steinpilzlinen: 250 g graue Linsen, 3 g getrocknete Steinpilze, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 EL getrockneter Majoran, 2 angedrückte Wacholderbeeren, 2 EL scharfer Senf, 1 EL Essig, 250 ml Obers, Wasser, Suppenpulver, Schmalz oder Öl.

### **Zubereitung**

Semmeln in lauwarmem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Schmalz erhitzen, Zwiebel und den in Würfel geschnittenen Speck glasig anrösten. Die Semmeln zufügen, kurz durchrühren und im Fleischwolf fein faschieren. Die Masse mit dem Faschierten vermischen, mit Senf, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Eier und Brösel zugeben und gut durchmengen. Um sicher zu gehen, dass die Masse optimale Festigkeit und den optimalen Geschmack hat, kann man jetzt ein Probelaibchen braten.

Hände mit lauwarmem Wasser befeuchten und aus der Masse einen oder zwei gleichmäßig große Strizel formen. Mit dem Schweinsnetz vorsichtig umhüllen. Eine hitzefeste Form mit Öl ausstreichen. Das Faschierte einlegen und im auf 170 °C vorgeheizten Backrohr etwa 50 Minuten braten. Zur Hälfte der Bratzeit etwas Wasser zugeben und den Braten damit

übergießen. Den fertigen Braten in Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern auflegen und mit dem entstandenen Saft übergießen.

Für die Knödel die Semmeln kleinwürfelig schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen, fein schneiden und in Schmalz (oder Butter) goldbraun rösten, dann zu den Semmeln geben. Eier, Milch und Mehl zu den Semmelwürfeln geben, gut durchmischen, mit Salz abschmecken. Die Masse kurz rasten lassen, dann daraus Knödel formen und diese in gesalzenem Wasser zugedeckt 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Für die Steinpilzlinsen Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf Schmalz oder Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin goldbraun anrösten. Linsen und gehackte getrocknete Steinpilze hinzufügen, kurz durchschwenken. Majoran, Wacholderbeeren, Senf und Essig zufügen, kurz durchrühren und mit reichlich Wasser aufgießen. Die Linsen 20 bis 25 Minuten leicht köcheln lassen, erst dann mit Suppenpulver würzen. Obers zufügen und nochmals kurz aufkochen. Linsen von der Hitze nehmen, 5 bis 10 Minuten durchziehen lassen und nochmals abschmecken.