

Flüsse der Genüsse

Hirschröllchen mit Eierschwammerl-Semmel-Fülle

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten

Hirschröllchen:

800g Hirschschnitzel, Salz, Wildgewürz

Fülle:

500g Eierschwammerl (Pfifferlinge), 2 Eier, 1 Zwiebel, fein gehackt, Knödelbrot von 3 Semmeln, ca. 1/8 l Milch, Salz, Pfeffer, 1 TL Petersil (Petersilie), fein gehackt

Sauce:

Wildjus, etwas Rotwein, etwas Schlagobers (Sahne), geschlagen

Beilage: Erdäpfelnudeln

750 g mehlig-e Erdäpfel (Kartoffeln), 1 Ei, 200g Mehl, 20g Butter

Zubereitung

Die geschälten und passierten Erdäpfel mit den übrigen Zutaten zu einem festen Teig verkneten.

Teig daumendick ausrollen, 1 cm große Stücke abschneiden und daraus Nudeln formen.

Nudeln in kochendes Salzwasser legen, 5 Minuten leicht kochen lassen, herausnehmen und kalt abschrecken.

Vor dem Anrichten entweder kurz in heißer Butter schwenken oder kurz in Friteuse überbacken.

TIPP von Christoph Pirafelner:

Wenn man die Hirschröllchen auf Spieße steckt kann man sie in der Pfanne leichter wenden.