

Wildfleischküchle mit Feldsalat – Mein Rezept für die SWR 1 Pfännle in Schopfheim



[caption id="attachment_12562" align="aligncenter" width="709" caption="Wildfleisch aus heimischer Jagd -



ein Garant für herzhaftes Küchle"]

[/caption]

Schürberger Lama, Bauerneis, Holunder-Tannenhoniglikör & Wiesedal-Karamelköpfl

SWR 1 Pfännle gastiert in der zweiten Runde in Schopfheim. Am kommenden Sonntag, 13. September 2015 wird der Markt zum abwechslungsreichen Schlemmerort. Unter dem Motto „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“ locken kulinarische Versuchungen zum Genießen.

Wie wäre es mit Deftigem vom Markgräfler Rind, Maispoularde, Maultäschle und Rehragout aus heimischer Jagd. Oder mal was Besonderes probieren? Zum Beispiel ein Ragout vom Schürberger Lama? Es gibt auch tolles Vegetarisches wie Grünkernküchle, Waffeln mit Bauerneis und Holunder-Tannenhoniglikör oder Wiesedal-Karamelköpfl mit marinierter Dörraprikose und Schlagrahm.

Auf der Showbühne führt Annette Krause von der SWR Landesschau durch`s Programm und moderiert

spannende Kochvorführung der Kochkollegen. Einige Kostproben gibt's anschließend für's Publikum gratis. Mein Tipp: Ein Platz in den vorderen Reihen ist da von Vorteil.

Unser Schmeck den Süden-Rezept für Schopfheim zur Einstimmung ist ein saftiges **Wildschweinküchle mit Feldsalat**. Hier die Rezeptur:

Zutaten

Für die Wildküchle

- 500 g Hack vom Wildfleisch (z. B. aus der Schulter oder Keule von Hirsch oder Reh)
- 50 g Quark
- 3 EL Haferflocken
- 100 g durchwachsener Speck
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 kleine rote Paprika, entkernt und fein gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Ei (L)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 Zweige Thymian, nur die Blätter, fein geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin, nur die Blätter, fein geschnitten
- 1 Handvoll Petersilie, klein geschnitten
- 3 Wacholderbeeren (fein gemahlen)
- 2 Nelken (fein gemahlen)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Extra

- Etwas Öl oder Butter(schmalz) zum Anbraten

Für den Salat

- 250 g Feldsalat
- 4 EL Essig (z.B. Rotweinessig oder Brombeeressig)
- 6 EL Sonnenblumenhonig
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Honig zum Abschmecken

Zubereitung

1. Den Speck fein würfeln. Die Speck-, Zwiebel-, Paprika- und Knoblauchwürfel in einer Pfanne 3-4 Minuten anbraten.
2. In einer Schüssel das Wildhackfleisch mit der Speck-Zwiebelmischung, dem Ei, Senf, Quark, Haferflocken, Kräutern und Gewürzen gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse gleichgroße Fleischküchle (Frikadellen) formen und in etwas Öl oder Butter(schmalz) in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten langsam goldbraun braten.

3. Die Zutaten für das Dressing gründlich verrühren und mit dem Feldsalat mischen.
4. Zum Anrichten den Salat auf Teller verteilen und die Wildkühle anrichten.

Tipp: Dazu schmeckt Bauerbrot, gebratenen Birnenspalten und ein Apfel- oder Birnenchutney (siehe Rezeptdatenbank!)