Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Wildschwein Frikadellen mit Wildkräutern & Schwarzwälder Speck

Fleischküchle oder Frikadellen…

Fleischküchle, alias, Frikadellen sind beliebte Köstlichkeiten und werden das ganze Jahr gerne gegessen.

Mit selbst ausgewählten Teilstücken und frisch zubereitet, schmecken sie am besten. Im heutigen Rezept habe ich wunderbare Wildschweinkeulen verarbeitet. Zusammen mit getrockneten Steinpilzen, Wildgewürz und frischen Wildkräutern wird so ein herrliches Aroma verbreiten.

In Schmalz ausgebacken und frisch in der Pfanne serviert, sind die rassigen „Küchle“ oder Frikadellen eine Delikatesse. Deswegen hier die heutige Rezeptur für **„Wildschwein Frikadellen mit Wildkräutern & Schwarzwälder Speck“:**

Zutaten

Für 14 Stück

- 750 g Wildschweinfleisch (aus der Keule)
- 130 g trockene, d.h. altbackene Brötchen
- 150 g Milch
- 100 g Schwarzwälder Speck, gewürfelt
- 2 Eier
- 50 g Wildkräuter (Spitzwegerich, Schafgarbe, Sauerampfer, Giersch)
- 50 g Frühlingszwiebeln, geschnitten

- 35 g getrocknete Steinpilze
- 2 EL Haferflocken
- 2-3 EL Wildgewürz
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten

Zubereitung

Altbackene Brötchen in Scheiben schneiden und mit den getrockneten Steinpilzen in einer Schüssel mit heißer Milch begießen. 15 Minuten einweichen.

Wildschweinfleisch in 2 cm Würfel schneiden. Anschließend alle Zutaten (außer Eier und Öl) durch einen Fleischwolf drehen.

Eier zugeben und verrühren, nochmal mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken.

Aus dem Teig ca. 14 gleich große Frikadellen formen.

Jeweils 7 Stück in einer Pfanne mit Schmalz ca. 5-6 Minuten auf jeder Seite anbraten.

Tipp: Dazu schmecken Salat, Landbrot und ein Kräuterpesto.