

Herzhafter Wildschweinstrudel mit herbstlichen Salat



Zutaten:

Für 2 Strudel:

- 250 g Mehl (Spätzlemehl)
- 100 ml warmes Wasser
- 1 EL Essig
- 1 EL Weißwein
- 1 Eigelb
- 20 g Öl
- Eine Prise Salz



Füllung für 2 Strudel (8-10 Personen):

- 500 g Wildfleisch (z.B. Wildschweinkeule)
- 100 g durchwachsener Speck
- 200 g Brät (Kalbsbrät oder Wildbrät)
- 3 EL Sahne
- 4 EL Edeldestillat (z.B. Vogelbeere, Elsbeere, etc.)
- 75 g Zwiebeln
- 3 EL Nüsse
- 3 EL getrocknete Cranberries
- 5 EL Mutschelmehl
- 2 EL Schmalz
- 2 Eier
- 3 EL Wildgewürz, gemahlen
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Das Wildfleisch in grobe Stücke schneiden. 3 EL gemahlene Wildgewürz mit 4 EL Edeldestillat mischen und diese Mischung mit den Wildfleischwürfeln vermengen. Das marinierte Wildfleisch im Gefrierschrank für ca. 1 Stunde anfrieren.

Inzwischen Zwiebeln pellen und fein würfeln. Den Speck in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Zwiebeln mit Schmalz 3 Minuten anbraten.

Das Wildfleisch mit den Speckwürfeln und der Zwiebelmischung durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Anschließend durch die feine Scheibe drehen.

Mit Mutschelmehl, Nüssen, Cranberries, 3 EL Sahne und zwei Eiern mischen. Herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Strudelteig alle Teigzutaten in eine Küchenmaschine geben und 8-10 Minuten gut kneten. Den Teig luftdicht abdecken und eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Strudelteig nun in zwei Teile schneiden und beide Teile mit etwas Mehl bestäuben. Danach mit einem Nudelholz rechteckig auswalgen bis dieser ca. 3 mm dünn ist. Nun mit den Handrücken beider Hände unter den Teig greifen und den Teig Stück für Stück vorsichtig dünn ausziehen. Die Teige auf bemehlten Küchentüchern ausbreiten.

Die Füllung auf die beiden ausgezogenen Strudelteige verteilen. Strudel einrollen. Mit der Naht unten auf ein Backblech setzen.

Im Ofen bei 160°C (Umluft) ca. 35 Minuten goldbraun backen. In den letzten 5 Minuten mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 3 EL Milch bestreichen.

Vor dem Servieren den Strudel in Stücke schneiden.

Tipp: Mit Salat und etwas Birnen-Rosmarinkompott servieren