

Nackte Wildbratwürste mit knusprigen Bratkartoffeln und Wildkräutern



Zutaten:

Für ca. 25-30 kleine Bratwürstchen:

- 700 g Wildfleisch (z.B. Reh-, Hirsch-, Wildschweinschulter)
- 300 g Speck vom (Wild)-Schwein
- 2 TL Kräutersalz
- 2 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 2 TL Steinpilzpulver
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 EL getrocknete Wildkräuter
- ½ TL Natron oder Backpulver



Extra

- 750 g festkochende Kartoffeln, vorgekocht
- Eine Handvoll Wildkräuter und getrocknete Pilze
- Schmalz zum Braten

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln.

Das Wildfleisch und den Speck würfeln und mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln durch den Fleischwolf drehen.

Gewürze, Kräuter und Backpulver gut vermischen.

Das gewolfte Fleisch und die Gewürzmischung in einer Schüssel gründlich mischen.

Aus der Masse erst Kugeln formen (Tischtennisballgroß bzw. ca. 40 g). Dann aus den Kugeln, mit der flachen Hand, kleine Bratwürste rollen.

Die Bratwürste in einer Pfanne oder auf dem Grill rundherum goldbraun braten.

In der Zwischenzeit die vorgekochten Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die getrockneten Pilze mit etwas heißem Wasser 5 Minuten einweichen.

In einer Pfanne die Kartoffelscheiben mit Schmalz knusprig braten. Eingeweichte Pilze hinzugeben und mitbraten. Salzen, pfeffern und mit frischen Wildkräutern bestreuen. Zu den Wildwürsten reichen.

Tipp: Dazu schmeckt süß-saures Zwiebel-Gsälz oder schwarze Holunderbeeren- Salsa.