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.