



## Wildgeschnetzeltes an Hefeklößen

### Zutaten:

300g Wild  
(Reh, Hirsch, Hase...)  
1/2 Zwiebel  
80g Butter  
300g Pilze n. Wahl  
8 Stangen Spargel, grün  
4 Stck. Hefeklöße  
1 EL Frischkäse  
150ml Schlagsahne  
Tomaten, Spitzpaprika  
Ingwer, Chilli



### Zubereitung:

Stellen Sie zwei Pfannen mit etwas Butter auf. Nehmen Sie zunächst die Spargelstangen, entfernen Sie die holzigen Endstücke und braten die Spargelstangen langsam an. Darüber geben Sie halbierte Cocktailtomaten, eine in Ringe geschnittene Spitzpaprika und lassen auch diese gut durchdünsten.

Geben Sie nun nochmals etwas Butter in die Spargelpfanne und legen 4 Hefeklöße dazu. Bräunen und wärmen Sie jede Seite der Hefeklöße an.

Parallel schnetzeln Sie das Wildfleisch. Ein Tipp hierzu: das Fleisch immer GEGEN die Faser klein schneiden. So gelingt es zarter. Ist das Fleisch geschnetzelt, braten Sie dies in einer Pfanne an. Lassen Sie das Fleisch hierfür zuerst OHNE rühren oder umdrehen braten.

Nach einiger Zeit dürfen Sie das Geschnetzelte bewegen. Nun kommen auch die klein gewürfelten Pilze dazu. Auch eine klein geschnittene Zwiebel darf nun in die Pfanne. Alles gut anbraten.

Nun den Frischkäse hinzugeben. Ebenso die Schlagsahne. Einmal kurz aufkochen lassen.

Nun dürfen Sie anrichten. Geben Sie zuerst das Gemüse auf die Teller, dann die Hefeklöße dazu. Darüber richten Sie das Geschnetzelte an. Guten Appetit!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**