



Pilztopf mit Wildschwein und Knödel

Für 6 Personen

Zutaten

2 rote Zwiebeln
3 Karotten
6 Kräuterseitlinge
1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Wildschwein
2-3 EL Weizenmehl
4 EL Olivenöl
500 ml Fleischbrühe oder Wildfond
150 g Weizenmehl
60 Backfett oder Rindertalg
1 EL gehackte krause Petersilie
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Zwiebeln abziehen und grob hacken. Die Karotten schälen und in Stücke schneiden. Die Kräuterseitlinge putzen (nicht waschen!) und klein schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, im Mehl wälzen und abschütteln. Großzügig salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin 8-10 Minuten rundum braun anbraten. Zwiebeln, Karotten und Kräuterseitlinge dazugeben und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten anrösten. Mit der Brühe oder dem Wildfond ablöschen und bei geringer Hitze 80 Minuten köcheln lassen.

2 Inzwischen das Mehl und das Fett mit 4-6 EL Wasser vermengen, sodass ein glatter Teig entsteht. Daraus 6 Knödel formen und in den Topf geben. Zugedeckt weitere 30-45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch schön zart ist und die Knödel ihre Größe verdoppelt haben. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

3 Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.