

Zutaten

- 500 g Wildschweinragout (Schulter)
- Rapsöl
- 200 g Zwiebel, fein geschnitten
- 50 g Ingwerscheiben
- Pfeffer
- 1 l Fleischbrühe
- 200 ml süße Sahne
- 500 g Auberginen
- 100 g Kokoscreme
- Honig
- Salz

Lila Kokosau

Ingeborg Völker-Engler und Ortwin Engler
Kreisjägermeister Buchen / Walldürn

Fleisch mit Zwiebeln in kleinen Mengen scharf anbraten, damit es kein Wasser zieht. Ingwerscheiben dazugeben, pfeffern, mit 1 l Fleischbrühe auffüllen und ca. 1 Std. leicht köcheln lassen.

Auberginen in daumennagelgroße Würfel schneiden und dazugeben. Ebenfalls die süße Sahne und die Kokoscreme dazugeben und noch einmal 10 Min. köcheln lassen. Anschließend mit Honig und Salz würzen.

Es kann auch Rehragout verwendet werden und Bambusstreifen dazugegeben werden.

Zutaten

(für 4 - 6 Personen)

- 8 Schnitzel aus der Keule
- 3 EL Fett
- Salz und Pfeffer
- 4 Zwiebeln
- 400 g Sahne
- 200 g Crème fraîche mit Kräutern
- 2-3 EL Mondamin
- 1 Bund Bärlauch
- 250 g Pilze, frisch oder aus Dose
- 250 g Spargelstücke
- 150 g Goudakäse, geraspelt



Überbackenes Wildschweinschnitzel mit Bärlauch

Heidi Bast / Mainhardt-Gailsbach

Fleisch würfeln, würzen und in heißem Fett anbraten. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und kurz mitbraten. Dann beides zusammen in Auflaufform füllen.

Sahne, Crème fraîche und Mondamin verrühren und auf das Fleisch geben.

Bärlauch in Streifen geschnitten überstreuen, ebenso die Pilze und den Spargel. Dann die Hälfte des Goudakäses obenauf geben. Einige Stunden kühlen.

Dann bei 175°C für 40 Min. auf unterer Schiene backen. Danach restlichen Käse aufstreuen und nochmals 20-30 Min. fertig backen.

Dazu passen: Zucchini-Nudeln

Dafür die Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Während der letzten 4 Min. Kochzeit fein geschnittene Zucchiniestreifen mitkochen. Evtl. mit 2-3 EL fein geschnittenem und in Butter geschwenktem Bärlauch bestreuen.