



Bayrischer Wildhackbraten

Zutaten

(für 4 Portionen)

- 500g Wildhack
- 800g Weißkohl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 10g Schweineschmalz
- 2 TL Kümmel
- 2 Eier
- 3 EL Paniermehl
- 2 EL Petersilie
- 200g Bacon

Zubereitung Bayerischer Wildhackbraten

In einem großen Topf reichlich Wasser sprudelnd aufkochen und eine kräftige Prise Salz zufügen. Die äußeren Blätter vom Weißkohl entfernen und den Strunk herausschneiden. Weißkohl in das kochende Wasser geben, nach 1–2 Minuten herausheben und erneut die äußeren Blätter ablösen. So weiter verfahren, bis man 8 Blätter abgelöst hat.

300g vom restlichen Kohl in Streifen und die Zwiebel in Würfel schneiden. In einem Topf Schweineschmalz erhitzen, Zwiebelwürfel und Kohlstreifen darin weich schmoren. Mit Pfeffer aus der Mühle, Salz und Kümmel würzen und leicht abkühlen lassen.

Wildhack mit Eiern und Paniermehl verkneten und mit Pfeffer, Salz und grob gehackter Petersilie würzen. Weißkohlstreifen mit Hackfleisch verkneten. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Die dicken Stiele der Weißkohlblätter flach schneiden. 4 Blätter leicht überlappend in eine längliche Auflaufform legen. Hackfleisch darauf legen und zu einem länglichen Hackbraten formen. Anschließend den Hackbraten mit den restlichen Blättern und dem Bacon belegen. Auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten im Ofen garen.



WildGenuss

NRW