

# Wildschweinmedaillon mit Rotkohl und Kartoffelklöße



Rezept für 4 Personen:

600g	Wildschweinerückenfilet
0,2L	braune Wildgrundsauce
Rotwein, Thymianzweig, Rosmarinzweig	

Das Wildschweinerückenfilet wird von der Silberhaut und Rückensehne befreit, in gleichmäßige Medaillons geschnitten und gewürzt mit Salz und Pfeffermühle. Dann in heißem Fett anbraten von beiden Seiten für ca. 2 Minuten und im Ofen bei 100°C Umluft für weitere 10 Minuten garen.

1	kleinen Rotkohl
2	Zwiebeln
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
2	Pimentkörner
2	Äpfel

2 EL	Gänseschmalz
1 EL	Reis oder Graupen
0,1L	Rotwein
Salz, Pfeffer, Zucker, Essig	
1 EL	Preiselbeeren

## Fürs Rotkohl:

Der Rotkohl wird von den äußeren Blättern befreit, geviertelt und dann in feine Streifen geschnitten. Die Zwiebeln werden geschält und in feine Streifen geschnitten, mit dem Schmalz in einen großen Topf anschwitzen und die geschälten Äpfel dazugeben. Dann den Rotkohl zugeben und mit den Aromaten würzen, mit Rotwein ablöschen und leicht kochen lassen für ca. 30 Minuten. Immer wieder rühren und eventuell etwas Wasser nachgeben, damit der Kohl nicht anbrennt.

Der Reis oder die Graupen werden von Anfang an mit zum Rotkohl gegeben, damit eine gewisse Bindung entsteht und der Kohl nicht so wässrig aussieht. Zum Schluss die Preiselbeeren unterheben und abschmecken.

500g	mehligkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
50g	Bauchspeck
50g	Butter 1 Ei
100g	Kartoffelmehl
Salz, Muskatnuss	

## für die Klöße:

Die Kartoffeln werden geschält und über einer Raspel fein gerieben in einer Schüssel. Dann durch ein Tuch ausdrücken und wieder in die Schüssel geben. Die Zwiebel und der Speck werden fein gehakt und in der Pfanne in wenig Butter angeschwitzt, sie kommen mit zu den geriebenen Kartoffeln. Ebenfalls werden das Ei und das Kartoffelmehl zugegeben. Alles zu einem kompakten Teig rühren und formen. In kochendem Wasser einen Probekloß machen. Dann die anderen abdrehen und ins sprudelnde Wasser für ca. 15 Minuten garen lassen. Sie müssen zum Schluss oben schwimmen, dann sind sie gut. Dann kann angerichtet werden.