

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaukreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Wild- Fleischküchle mit Preiselbeersenf

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Fleisch vom Wild 1 geschälte Zwiebel	Durch den Fleischwolf drehen.
Je 1 TL Thymian, Rosmarin und Salz 1 Brötchen vom Vortag oder frisch 1 Ei	Zum Fleisch geben. In kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, klein zupfen und ebenfalls zum Fleisch geben. Zufügen. Alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Hackfleischteig verkneten. Daraus vier bis 6 gleichgroße Küchle formen.
20 g Öl	In einer Pfanne erhitzen und die Küchle von jeder Seite ca. 10 Minuten goldbraun anbraten.
Preiselbeersenf:	
2 EL Preiselbeeren 2 EL grober Senf 1 Prise Salz	Vermischen und zusammen mit den Wildfleischküchle servieren.

