

## Wildtopf - bunt und lecker (4 Personen)



Zutaten:	Zubereitung:
300 g Rosenkohl 1 Petersilienwurzel	Putzen, waschen, Strunk kreuzweise einschneiden. Waschen, bei Bedarf schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Gemüse ca. <b>15 Minuten</b> dämpfen.
600 g Filet oder ausgelöster Rücken vom Wild	In gulaschgroße Stücke schneiden.
20 g Butterschmalz	In einem Fleischtopf erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten.
150 ml Rotwein oder schwarzer Johannisbeersaft	Ablöschen.
1 EL Preiselbeerkonfitüre 100 g gekochte Maronen Wenig Salz und Pfeffer Je 1 Prise Gemahlener Kümmel und Piment	Zusammen mit dem Gemüse zum Fleisch geben, würzen, erhitzen.
Dieses Gericht schmeckt sehr gut zu Knödeln oder Kartoffelpüree.	

