

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

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



Wildtopf – bunt und lecker (4 Personen)

Zutaten:	Zubereitung:
300 g Rosenkohl	Putzen, waschen, Strunk kreuzweise einschneiden.
1 Petersilienwurzel	Waschen, bei Bedarf schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Gemüse ca. 15 Minuten 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.	

