

Wildschweinauflauf mit Wirsing

Zutaten

(Zutaten für 6 Personen)

1 kg Wildschweinhack
300 g Tiroler Speck
1 großer Wirsing
4 Schalotten
1 EL Öl
1 TL Senf
100 ml Weißwein
2 Eier

2 altbackene Brötchen
Salz
Pfeffer
½ TL Chili
½ TL Piment
400 g Sahne
200 g Crème fraîche
Saft von 1 Zitrone

Den Strunk vom Wirsing herausschneiden und die Wirsingblätter einzeln herauslösen. Blätter kurz blanchieren und trockentupfen. Den Stiel der Blätter flach schneiden. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Schalotten sehr fein würfeln und in etwas Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Zwiebelfond zusammen mit den Brötchen, dem Senf, den Eiern und den Gewürzen zum Hackfleisch geben und kräftig durchkneten.

Einen Schmortopf mit der Hälfte vom Speck auslegen und anschließend darauf Wirsingblätter verteilen. Diese salzen und pfeffern. Die Hälfte der Wildhackmasse darauf verteilen, glatt streichen

und wieder Wirsingblätter darauf verteilen. Wieder salzen und pfeffern und eine zweite Schicht Wildhackfleisch verteilen. Zum Schluss die letzten Wirsingblätter auflegen und mit Zitronensaft beträufeln.

Den restlichen Speck auflegen und den Topf abdecken. Den Ofen auf 150 °C herunterregeln und den Auflauf mind. 60 Minuten schmoren lassen. Anschließend die Sahne mit der Crème fraîche verquirlen und auf den Auflauf geben. Den Topf jetzt noch weitere 30 Minuten ohne Deckel im Ofen lassen.

