



Hajo kocht

exklusiv fürs jUHU



Reh- oder Wildschweinschnitzel in der Schwarzbrot­hülle mit Chili-Kirschen

Rezept für ca. 5 Personen:

Für die Schnitzel:

- ca. 750g Wildoberschale ohne Deckel von Reh oder Wildschwein
- ca. 500g altbackenes Schwarzbrot nicht ganz hart
- 3 St. Eier
- 60 g Mehl
- ca. 1/8 l Milch
- Salz Pfeffer
- Öl und Butter zum Braten

Für die Kirschen:

- 500 g Sauerkirschen gefroren
- 125 g Gelierzucker 1zu3
- 2 St Zimtstange
- 4 St Sternanis
- 1 Tl rote u. grüne Pfefferkörner insgesamt
- Chilipulver nach Belieben

Zubereitung

Die Kirschen mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen.

Die Gewürze zugeben und noch etwa 5 Min köcheln lassen.

Wenn die Kirschen abgekühlt, aber noch warm sind, mit Chilipulver nach Geschmack würzen.

Sie sollten eine angenehme Wärme bereiten.

Die Wildoberschale enthäuten. Das Fleisch in fingerbreite, etwa 1,5 cm starke Scheiben schneiden. Diese leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schwarzbrot auf einer groben Küchenraspel zu Krumen reiben. Dafür verwende ich gerne unser eigenes Brot, da dieses unsere eigene Mehlmischung sowie Sauerteig, Leinsamen,

Sonnenblumenkerne und Sojaschrot enthält.

Das Mehl mit der Milch glattrühren, dann die Eier zugeben. In diesem Pfannkuchenteig die Schnitzel wenden, abtropfen lassen und mit den Schwarzbrotkrumen panieren.

Die panierten Wildschnitzel in einer Pfanne mit reichlich heißem Öl, fast schwimmend, von beiden Seiten goldbraun braten. Dann aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in etwas frischer Butter nachbraten.

Mit den Kirschen und einem frischen Garten- oder Wildkräuter-Salat servieren. Die Schnitzelchen passen auch hervorragend zu einem leckeren Spargel mit Sauce Hollandaise.

Guten Appetit wünscht
Hajo Haug

