

Wildsaugeschnetzeltes in Pastetli mit Birnen



Zubereitung:

Wildschweinschnitzel in Streifen schneiden. In kleinen Portionen anbraten. Mit Wildfond eine Rahmsauce kochen. Birnen schälen, halbieren und in leicht gezuckertem Wasser nicht zu weich kochen. Mit Preiselbeeren füllen.

Pastetchen wärmen, dann mit dem Wildgericht füllen.

Lauch in der Bouillon al dente kochen.

Bei grossem Hunger der anwesenden Teilnehmer einige Spätzli kochen.