

Wildfondue

[Griß di Rezepte](#)[Fleischgerichte](#)[Herbst](#)[Weihnachten](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für das Fondue dem Fleisch mit einem scharfen Messer Sehnen und Häutchen entfernen und es in kleine, mundgerechte Happen schneiden. Die Erdäpfel gar kochen. Die Champignons vierteln. Den Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zutaten in kleine Schüsseln geben.

Für die Kräutersauce die Kräuter fein hacken und mit dem Sauerrahm und dem Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Fertigstellung 200 ml Wildfond in einem Topf erhitzen. Das Suppengemüse in kleine Stücke/Streifen und den Lauch in Ringe schneiden und im Wildfond weich kochen.

Den Wildfond mit dem Suppengemüse und dem weiteren Wildfond in den Fonduetopf geben und aufkochen lassen. Die frische, gehackte Petersilie hinzugeben.



ZUTATEN

800 g Filet (Wildschwein, Reh, Rotwild)

1 Paprika (rot oder orange)

100 g Champignons

50 g Oliven schwarz

50 g Oliven grün

100 g Maiskölbchen

1 Rispe Cocktailtomaten

250 g Erdäpfel (klein)

SUPPE FÜR DEN FONDUETOPF:

800 ml Wildfond

2 Karotten

1 Pastinake

½ Stange Lauch

Petersilie, gehackt

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE:

250 g Sauerrahm

100 g Joghurt

½ Bund Dille

½ Bund Petersilie

½ Bund Schnittlauch

Salz & Pfeffer