

## Wild-Pfanne mit Pilzen und Preiselbeeren

### Für 4 Personen:

600 g Wildfleisch	Salz	1 kleine Zwiebel
200 g frische Waldpilze	1 kleiner Zweig Rosmarin	1 EL Butterschmalz
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	1 TL Weizenmehl (405)
80 ml trockener Rotwein	150 g Sahne	2 EL Preiselbeeren
1 EL scharfer Senf	Pfeffer	Kartoffelklöße

Für die Wildpfanne das Fleisch in 1,5 cm große Würfel schneiden und salzen. Zwiebel schälen und würfeln. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und abgedeckt beiseite stellen. Zwiebeln und Pilze in die Pfanne geben und im Bratensatz kräftig anbraten. Rosmarin, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zugeben. Dann das Mehl darüberstäuben und kurz verrühren. Mit Rotwein ablöschen und einköcheln.

Die Sahne aufgießen und 12 Minuten köcheln lassen. Die Gewürze entfernen, Preiselbeeren und Senf zugeben und einmal aufkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch hineingeben und einige Minuten erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Zur Wildpfanne passen Spätzle oder Kartoffelklöße.

Christian Henze am 17. September 2020