

Wildschweinklopse mit Rahmspitzkraut und Hutzeln

250 g Wildschweinhack	2 Eier	1 Prise Wildgewürz
4-5 EL Semmelbrösel	2 EL Butter	50 g Panko
1 Prise Brotgewürz	1 Kopf Spitzkohl	100 ml Weißwein
250 ml Sahne	50 g Hutzeln	2 L Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer		

Wildschweinhackfleisch mit den Eiern vermengen, Semmelbrösel unterkneten bis man eine festere Konsistenz erhält und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken. Tischtennisballgroße Klößchen daraus abdrehen, vorsichtig in einen Topf mit leicht köchelnder Brühe legen, die Hitze reduzieren und die Klopse in der heißen Brühe gar ziehen lassen.

Den Spitzkohl der Länge nach vierteln, den Strunk entfernen, den Kohl in längliche Streifen schneiden, mit 1 EL Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne anschwitzen und mit einer Prise Salz würzen. Mit 100 ml Weißwein ablöschen, kurz reduzieren, mit der Sahne auffüllen und bei schwacher Hitze langsam einköcheln lassen.

Die Hutzeln (getrocknete Birnen) in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne mit dem Rahmkraut legen. Panko mit Butter in einer Pfanne rösten, mit Brotgewürz abschmecken und herausnehmen.

Den Rahmspitzkohl samt Hutzeln in tiefen Tellern anrichten, die Wildschweinklopse darauf setzen und mit der Pankoschmelze bestreuen.

Alexander Herrmann am 08. August 2025