

Rezept Wildschweinrücken mit Spätzle und Rosenkohl-Pastinaken-Gemüse

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-wildschweinruecken-mit-spaetzle-und-rosenkohl-pastinaken-gemuese_rezept-346.html](https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-wildschweinruecken-mit-spaetzle-und-rosenkohl-pastinaken-gemuese_rezept-346.html)

Ein Rezept von Klaus Breinig, Koch und Grillweltmeister.

Zutaten:

Zutaten Wildschweinrücken:

- 400 g Wildschweinrücken
- BBQ-Gewürz
- 400 g Bacon in Scheiben

Zutaten Gemüse:

- 300 g Rosenkohl
- 300 g Pastinaken
- Butter
- Salz, Pfeffer

Zutaten Spätzle:

- 400 g Mehl
- 5 Eier
- etwas Sprudel
- Muskat
- Salz

Zubereitung:

Wildscheintrücken:

Das Fleisch in Bacon einwickeln, mit dem BBQ-Gewürz würzen und im Grill für 15 bis 20 Minuten bei indirekter Hitze bei 160 Grad garen.

Gemüse:

Das Gemüse klein schneiden, in Butter anbraten und würzen. Das Gemüse garen bis es bissfest ist.

Spätzle:

Die Eier aufschlagen und zum Mehl geben, mit Salz und Muskat würzen, etwas Sprudel angießen und alles zu einem Teig verrühren. Die Masse in eine Presse geben oder auf einem Küchenbrett ausbreiten und mit dem Messer in kochendes Wasser abschaben. Die Spätzle sind fertig, wenn sie oben schwimmen.

Alles auf einem Teller anrichten.

Sendung: hr-fernsehen, "Klaus kocht vorm Haus", 15.12.2020, 21:45 Uhr