

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. November 2022 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Geschnetzeltes" mit Alexander Kumptner



Kevin Rathgeber

**Geschnetzeltes vom Wildschwein mit Waldpilzen und Schupfnudeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Geschnetzelte:**

500 g Wildschweinkeule, ohne Knochen  
150 g Waldpilzmischung  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
150 ml Sahne  
100 ml Rotwein  
1 TL Tomatenmark  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund glatte Petersilie  
Neutrales Öl, zum Braten  
4 Wacholderbeeren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch in mundgerechte Streifen schneiden und in der Pfanne scharf anbraten. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Fleisch wieder aus der Pfanne nehmen. Pilze und Zwiebeln in der gleichen Pfanne scharf anbraten, Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen. Sahne dazu gießen und weiterköcheln lassen. Fleisch wieder dazugeben und für mindestens 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wacholder abschmecken. Schnittlauch und Petersilie feinschneiden und am Ende darüber geben.

**Für den Schupfnudel-Teig:**

300 g mehlig kochende Kartoffeln  
Mindestens 150 g Weizenmehl  
1 EL Kartoffelstärke  
1 Ei  
1 Prise Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendes Wasser etwa 25 Minuten kochen. Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Kartoffelstärke, Muskatnuss, Salz und das Ei daruntermischen.

**Für die Schupfnudeln:**

1 EL Butter

Schupfnudeln formen und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

**Für die Garnitur:**

2 EL Preiselbeermarmelade

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Preiselbeermarmelade garnieren und servieren.