



WILDGESCHNETZELTES MIT NÜSSEN

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Wildfleisch (Wildschwein, Reh oder Hirsch) geschnetzelt
0.300 kg	Walnüsse oder Maroni gehackt
1.300 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Aronia Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 18775
-------	-----------------------------	----------------

Arbeitsanleitung

1. Das Wildfleisch mit der Aronia Marinade Sensia marinieren.
2. Die Nüsse unterheben und in der Theke präsentieren.

Zubereitung

1. Das Wildgeschnetzelte in der vorgeheizten Pfanne kurz anbraten und ziehen lassen.
2. Mit Rahm oder Crème fraîche ablöschen und heiss servieren.

Bemerkung, Variante

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.