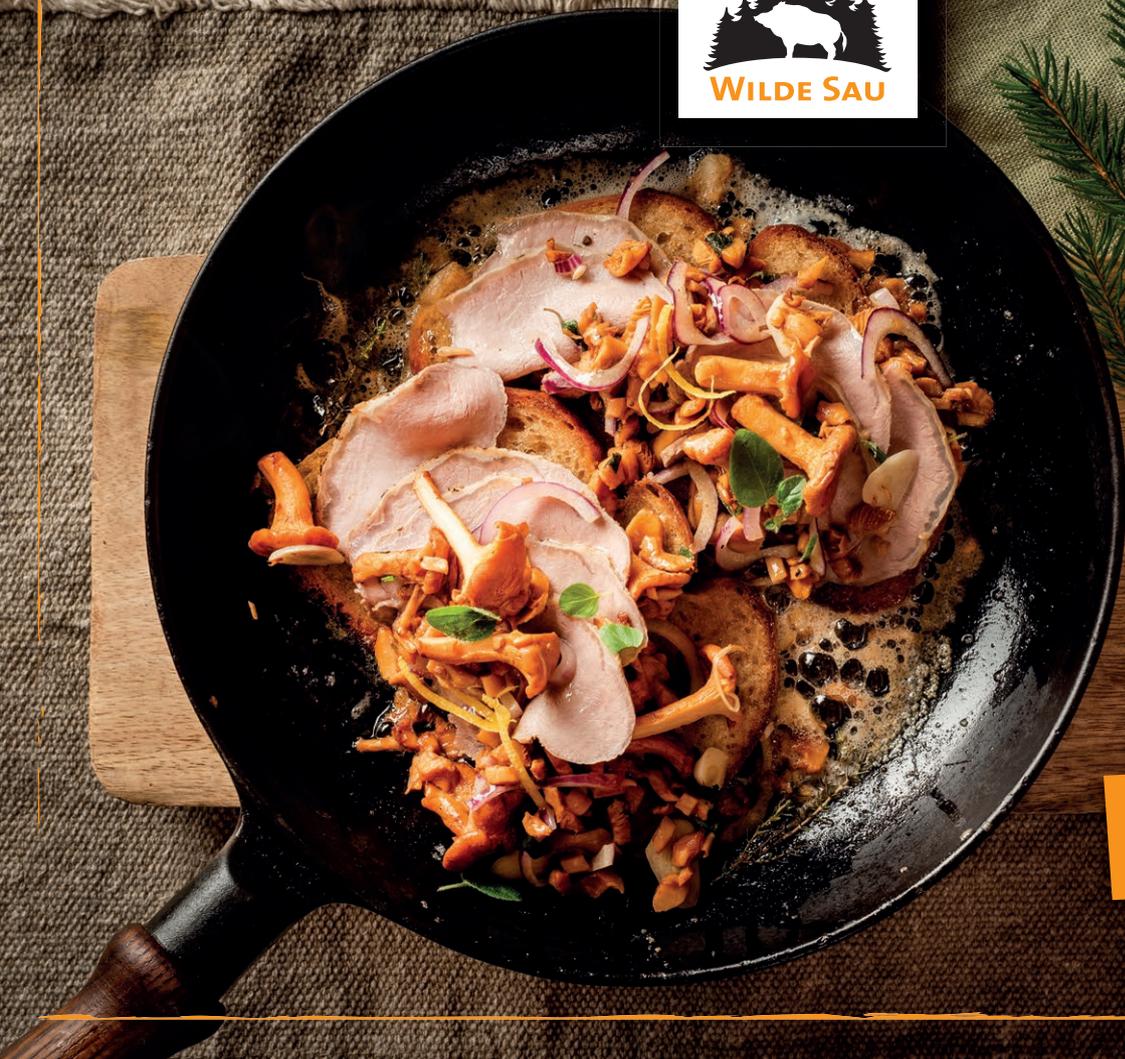




WILDE SAU



# Pilzhäckerle

# Pilzhäckerle

## Für 4 Personen

- 4 Scheiben Bauernbrot
- 500 g Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g kalten Wildschweinbraten,  
in dünnen Scheiben
- 1 rote Zwiebel
- etwas Butterschmalz
- etwas Butter
- etwas frischen Oregano
- etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- einige Zitronenzesten

## So wird's gemacht

**Pilze** putzen, einige schöne Exemplare zurückbehalten und den Rest klein schneiden. Eine Pfanne heiß werden lassen und etwas **Butterschmalz** hineingeben. Die ganzen und die klein geschnittenen **Pilze** darin schnell anbraten. **Salzen** und **pfeffern**.

**Schalotten** und **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden, mit etwas **Butter** zu den **Pilzen** geben und mit anbraten. Alles aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In die noch heiße Pfanne etwas **Butter** geben und die **Brotscheiben** darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten anrösten. Herausnehmen.

Den kalten **Wildschweinbraten** auf den warmen **Brotscheiben** verteilen.

Die **rote Zwiebel** schälen und in dünne Streifen schneiden.

Die **Pilze** auf den **Braten** geben und mit den **Zwiebelringen**, den **Zitronenzesten** und dem **Oregano** verzieren.