

# Vincent Klink: Wildschwein-Schnitzel mit Birnen-Sauce und Maronen-Knödel

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/16/vincent-klink-wildschwein-schnitzel-mit-birnen-sauce-und-maronen-knoedel](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/16/vincent-klink-wildschwein-schnitzel-mit-birnen-sauce-und-maronen-knoedel)

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Wildschwein-Rückenschnitzel, ca. 400 g
- 1 Zwiebel
- 1 Scheibe geräucherter Speck
- 1 EL Butter
- 250 ml Fleischbrühe
- 125 ml kräftiger Rotwein
- ½ Bio-Zitrone
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner
- 2 – 3 getrocknete Birnen
- 1 TL Stärke
- 3 – 4 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Speck in Streifen schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Speck darin andünsten. Mit Brühe und Rotwein auffüllen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Mit Wacholder und Piment in die Flüssigkeit geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kräftig um 2/3 einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Die Birne in Stücke schneiden, in die Sauce geben und ca. 10 Minuten weich kochen. Stärke und 1 EL kaltes Wasser verrühren, die Sauce damit binden.

Die Schnitzel trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz erhitzen, die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten, anrichten und mit der Sauce anrichten.

## Für die Maronen-Knödel

### Zutaten für 4 Personen:

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 80 g Maronen, vorgegart
- 150 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Ei, Größe M
- 1 EL Milch
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

## **Zubereitung:**

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Mehl, Ei, Milch, Backpulver, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und alles gut verkneten. Die Maronen fein hacken und unter die Masse kneten. Aus der Masse ca. 8 kleine Knödel formen und in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Herausnehmen und mit dem Schnitzel servieren.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 10. Dezember 2015

Episode: Festtagsküche