



Wildkroketten

Man nehme:

40 dag Wildfleisch (Reh, Hirsch oder Hase) entseht und gebraten, grob faschirt

5 dag Butter

10 dag fein gehackter Zwiebel

4 EL griffiges Mehl

3 Eidotter

? l Sahne

2 EL gehackte Petersilie

etwas Thymian

Salz, Pfeffer

Zum Panieren: Mehl – Ei – Brösel, Öl zum Backen

Zubereitung:

Zwiebel in heißer Butter goldbraun rösten. Fleisch dazugeben und kurz mitrösten, in die überkühlte Masse die übrigen Zutaten und die Gewürze einmengen und kalt stellen.

Aus der Masse kleine 5 cm lange Röllchen formen, mit Mehl, Ei und Brösel panieren und langsam in heißem Öl goldbraun backen.

Beilage: grüner Salat und Preiselbeeren