



# Wilderer-Mostpfandl



## Zutaten

- 50 dag Hirschfleisch (vom Schlögl)
- 2 EL Öl
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1/8 l Wildfond (oder Rindsuppe)
- 1/8 l Most
- Wildgewürz (Schneiderbauer/Bergkräuter)
- 10 dag Speck
- 1 Stk. Porree
- 15 dag Schwammerl
- 1/8 l Obers
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Fleisch in feine Streifen schneiden, Zwiebel klein würfeln und Knoblauch hacken. Das Fleisch in heißem Öl scharf anbraten, heraus nehmen und warm stellen. Im Bratenrückstand Zwiebel goldbraun rösten, mit Wildfond und Most ablöschen, Fleisch, Knoblauch und Wildgewürz begeben und 30 Minuten weich dünsten.

In der Zwischenzeit Speck fein schneiden, Lauch in dünne Ringe und Champignons blättrig schneiden. Gemeinsam in wenig Öl anrösten. Am Ende der Garzeit zum Geschnetzelten geben.

Mit Obers verfeinern und abschmecken.