

Wildbällchen am Spieß



Zutaten

- 500 g Rehwildhack
 - 150 ml Sahne
 - 1 Ei
 - 2 EL Semmelbrösel
 - 1 EL Senf
 - 1 EL Tomatenmark
 - 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
 - Etwas Brühe
 - Salz
 - Pfeffer
 - Majoran
-
- 1 Salatgurke
 - 1 Apfel
 - Feldsalat
 - Preiselbeer-Dressing
 - Öl zum Braten

Zubereitung

Rehwildhack mit Sahne, Ei, Semmelbröseln, Senf, Tomatenmark, Knoblauch, Pfeffer und etwas Majoran gut vermengen. Schluckweise etwas Brühe unterrühren, bis die Masse saftig ist. Kurz stehen lassen, nochmals durchrühren und erst dann salzen. Kleine Bällchen formen und in heißem Öl rundum goldbraun braten.

Gurke in Scheiben schneiden, Apfel in dünne Scheiben schneiden.

Anrichten

Hackbällchen auf Spieße stecken. Je eine Gurkenscheibe und eine Apfelscheibe auflegen. Mit einem kleinen Feldsalatnest toppen und mit Preiselbeer-Dressing beträufeln.