



## GESCHMORTE WILDFLEISCHBÄLLCHENN STROGANOFF MIT EIERNUDELN

SCHWIERIGKEITSGRAD	ZUBEREITUNGSZEIT MIN	GARZEIT MIN	ANZAHL PORTIONEN	HOLZART
2/5	30	75	4	<b>BOLD BLEND</b> alt. SIGNATURE BLEND

### ZUTATEN

1	große Zwiebel gewürfelt	2	Große Eier
450g	klein geschnittenes Wildfleisch nach Wahl	20g	Butter
125g	gekochter Reis	450g	braune Champignon
100g	Ketchup	24	Kleine Perlzwiebeln
2 EL	Apfelsaft	1	Schalotte
2 EL	brauner Zucker	1	Knoblauchzehe
1 TL	Senf	720ml	Schlagsahne
4 TL	Paprikapulver edelsüß	1 EL	Dijon Senf o.ä.
100g	Saure Sahne/ Schmand	3 EL	Tomatenmark
Individ.	Pfeffer	3 EL	Worcestersauce
		1 TL	Rinderbrühe Pulver

### ZUBEREITUNG

1. Traeger-Pelletgrill auf 180 Grad stellen und starten.

Nach ca. 20 Minuten sollte der Grill einsatzbereit sein!

2. In einer großen Schüssel Wildfleisch, Zwiebel, Reis, Ketchup, Apfelsaft, braunen Zucker, Senf, Paprika und Eier gut vermischen.

3. Die Mischung zu Fleischbällchen mit einem Durchmesser von gut 4 cm formen und auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech legen. Das Blech direkt auf den Grillrost legen und 30 Minuten garen lassen.

4. Vom Grill nehmen und beiseite stellen. Butter in einem Schmortopf bei mittlerer Hitze erhitzen. Wenn die Butter heiß ist, die Pilze dazugeben und darauf achten, dass es nicht zu viele werden.

5. 10 Minuten lang schmoren bis die Pilze leicht gebräunt sind und die Feuchtigkeit aus ihnen verdampft ist. Die Zwiebeln hinzugeben und weitere 10 Minuten kochen bis sie leicht gebräunt sind. Schalotte und Knoblauch hinzufügen und 5 Minuten weich und duftig schmoren.

6. Sahne, Dijon-Senf, Tomatenmark, Worcestershire-Sauce, Paprika, Salz, Pfeffer und Rinderfond hinzufügen. Zum Köcheln bringen und Hackbällchen hinzugeben. Mit einem fest sitzenden Deckel abdecken und auf den Grill stellen.

7. 15 bis 20 Minuten kochen oder bis die Soße dick genug ist, so dass sie die Rückseite des Kochlöffels schön überzieht. Von der Hitze nehmen und den Sauerrahm einrühren. Über Nudeln oder Reis servieren

Guten Appetit!