



Wilde Weihnachtscupcakes

Anleitung:

Wildfleisch idealerweise mit der 3mm Scheibe selbst wolfen und mit dem Senf verkneten. Während der Senf ins Fleisch einzieht (und so nicht nur für guten Geschmack, sondern auch für zarteres Fleisch sorgt) die restlichen Zutaten vorbereiten:

Zwiebel klein hacken, etwas salzen, beiseitestellen und das Salz einziehen lassen. Petersilie klein hacken und die Gewürze abmessen. Wenn die Zwiebeln durch das Salzen etwas weicher geworden sind, alle Zutaten zum Fleisch geben und gut verkneten.

Der Teig sollte nicht zu flüssig, aber auch nicht zu zäh werden. Hier ggf. die Menge der Semmelbrösel variieren. Ordentlich Pfeffer und je nach Geschmack weiteres Salz in den Teig geben. Empfohlen ist hier mind. 1 weiterer TL, da Frikadellen im Nachhinein schwierig zu würzen sind.

Das Brät in Teigförmchen geben und in einer Muffinform ca. 15-20min bei 200° im vorgeheizten Ofen backen. Da die Frikadellen manchmal etwas Flüssigkeit abgeben, empfiehlt es sich auf den Boden der Förmchen ebenfalls etwas Semmelbrösel zu streuen.

Für das Frosting das Kartoffelpüree mit möglichst wenig Flüssigkeit zubereiten. Der Gin ist optional, gibt aber einen feinen Geschmack der gut zum Wild passt! Mit der grünen Farbe einfärben und abkühlen lassen.

Wenn alles abgekühlt ist, können die „Cupcakes“ verziert werden. Wenn keine Spritztüle zur Hand ist, kann man das Püree in einen Gefrierbeutel geben und diesen dann an einer Spitze abschneiden. Als weitere Verzierung können nun Cranberrys, aber auch Nüsse oder Ähnliches benutzt werden!

Viel Freude beim Nachkochen & guten Appetit ♥

Noch Fragen? Gerne! Einfach an info@Wildfee.de

Mehr Infos und Rezeptideen gibt's hier:

www.Wildfee.de und in den sozialen Netzwerken

Zutaten für 12 Stück:

Für die „Teiglinge“:

500g Wildhack
1 EL körniger Senf
1 EL Schmand
1 Zwiebel
1 Ei
2 EL Semmelbrösel
1 TL Paprika
1 TL Liebstöckel
½ Bund Petersilie

Salz, Pfeffer

Für das „Frosting“:

1 Türe Kartoffelpüree
Etwas Milch
Etwas Öl
Etwas Gin
Salz, Pfeffer & Muskatnuss
Grüne Lebensmittelfarbe
Cranberrys

Außerdem:

Cupcake-Förmchen
Muffin-Backblech

Das passende Fleisch? Gibt's bei

Wildfee ♥