

## Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.  
Da macht Kochen Freude!

# Wildschweinfilet auf Kürbis-Beerenragout dazu Ziegentopfen-Serviettenknödel

---

## Zutaten

---

### Für ca. 4 Personen

60 dag Wildschweinfilet  
Salz -Pfeffer und frischer Thymian

### Ragout:

1 Zwiebel klein schneiden  
20 dag Kürbis 1cm Würfel schneiden  
20 dag Beeren (Johannis, Brombeeren,  
Preiselbeeren, Heidelbeeren.)  
ca. 1/8 l Rotwein der Rest passt gut zum Gericht  
2 EL Zucker  
etwas Öl zum anbraten  
Salz - Pfeffer oder Chili - Thymian

### Knödel:

40 dag Knödelbrot  
1 Zwiebel  
25 dag Ziegentopfen Freitagmarkt Hauptplatz  
Bio-Topfen Sonnberger  
3-4 Eier  
Petergrün

## Zubereitung

---

**Knödel:** Etwas Butter und Milch gut warm zum Knödelbrot. Vorsicht: nicht zu weich Topfen ist auch nass. Alle Zutaten vorsichtig mischen und in eine Frischhaltefolie einrollen - allerdings nicht zu dick sonst 2 Stück zubereiten. Anschließend im leicht köchelndem Wasser 40-45min kochen.

**Ragout:** Zwiebel in Öl anbraten, Zucker leicht mitrösten, Kürbis dazugeben und gut kernig anbraten dann das 1/8 Rotwein dazu und etwas dünsten nicht zu weich. Beeren vorsichtig beigegeben und nur kurz erhitzen mit Kräuter abschmecken.

**Wildschweinfilet:** Fleisch würzen und auf allen Seiten anbraten. Im Rohr bei 100 Grad warmstellen und ziehen lassen rosa aufschneiden und am Ragout anrichten.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen*

*Guten Appetit !!*

---

**Genussland-Produkte finden Sie unter [www.genussland.at](http://www.genussland.at)**

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information  
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria  
Tel.: +43 732 221022  
E-mail: [info@genussland.at](mailto:info@genussland.at)

