



Wilddiebsalat

500 g frische Champignons oder Pfifferlinge, ½ Bd Lauchzwiebeln, 2 Wildbratwürste, 1 Zwiebel, Saisonale Beeren (Heidelbeeren, Johannisbeeren, Physalis, etc.), 2 Stangen Sellerie, Aceto Balsamico di Modena, Sonnenblumenöl, Agavendicksaft, Würzl, Kräutersalz, Pfeffer, Paprika edelsüß

Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und in eine Schüssel geben. Den Sellerie der Länge nach dritteln, in feine Stücke schneiden und zu den Zwiebelringen geben. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die in feine Würfel geschnittene Zwiebel mit der halbierten und in Stücke geschnittene Bratwurst braten. Währenddessen die Pilze vierteln oder große Exemplare sechsteln. Wenn die Bratwurst und Zwiebel gut sind in die Schüssel geben. Wieder Öl in die Pfanne geben und die Pilze darin braten. (Die Pilze sollen nur einlagig in der Pfanne liegen – also lieber in zwei oder mehr Durchgängen arbeiten.) Sollte das Öl aufgesaugt sein wieder etwas zugeben. Sind die Pilze gar mit Balsamico ablöschen und die Pilze nochmals darin schwenken. In die Schüssel geben und mit Paprika, Kräutersalz, Pfeffer & Würzl würzen. Die Beeren nach Belieben dazugeben (es können auch eingemachte Beeren verwendet werden) und mit Agavendicksaft vermengen. Abschmecken und eventuell noch Essig oder Agavendicksaft zugeben und nachwürzen. Warm oder kalt serviert schmeckt der Salat mit Brot oder zu frischen Pellkartoffeln mit Butter & Salz. (Zubereitungszeit ca. 30 min)