

# Damwildhacksteaks

## Zutaten:

300 g ausgelöstes Wildfleisch (Hals, Bauchlappen, Wadenfleisch)

100 g durchwachsenes Schweinefleisch (Hals)

80 g grüner Speck

80 g Zwiebel

3 EL gehackte Petersilie

1/2 TL Thymianblättchen

2 Eier

50-70 g geriebenes Weißbrot

2 cl Buttermilch

2 TL Crème fraîche

1 MSP Wildgewürz, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Das Wildfleisch parieren und in etwa 2 - 3 cm breite Streifen schneiden, ebenso den Schweinehals und den grünen Speck. Mit einem Fleischwolf zerkleinern und mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Masse wird nun mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abgeschmeckt. Zu ca. 80 g schweren Hacksteaks formen und in einer Pfanne bei mäßiger Temperatur ausbraten.