



Wildcevapcici auf rahmigem Kürbisgemüse

Wildcevapcici

500 g Wild-Hackfleisch	in eine Schüssel geben
50 g Kalbsbrät	dazu mischen
2 kleine Zwiebeln	schälen, hacken, zum Fleisch geben
2-3 Knoblauchzehen	schälen, fein hacken, dazu geben
2 Bund Petersilie	hacken, beifügen
1 Ei	darunter mischen
Salz, Pfeffer aus der Mühle, viel Paprika, wenig Cayenne- pfeffer, etwas Tabasco	abschmecken. Mit nassen Händen kleine Rollen formen, je ein kleines Spiesschen der Länge nach in jedes Hackfleisch-Röllchen schieben
2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Cevapcici allseitig anbraten
8 Tranchen Frühstücksspeck	in einer beschichteten Bratpfanne trocken so lange braten lassen, bis der Speck knusprig ist, auf Haushaltpapier abtropfen lassen. Zusammen mit den Wildcevapcici auf dem rahmigen Kürbisgemüse anrichten

rahmiges Kürbisgemüse

30 g Butter	in einer Pfanne schmelzen
2 Schalotten	
1 Knoblauchzehe	schälen, fein hacken, beifügen, andünsten
600 g Kürbisfleisch	an einer Röstiraffel grob raffeln, beifügen und mitdünsten
1 TL Mehl	
etwas mildes Currypulver	dazu streuen, gut vermischen
1 dl Wildfond	ablöschen
1 ½ dl Saucenrahm	beifügen, ca 5 Minuten leicht köcheln lassen
2 Bundzwiebeln	rüsten, waschen, in feine Ringe schneiden, ins Kürbisgemüse geben, gut umrühren
½ Limette	Saft auspressen, dazu giessen
Salz, Pfeffer, Muskat aus der Mühle	abschmecken. Das Kürbisgemüse in die Mitte des Tellers anrichten. Die Cevapcici darauf setzen
Kürbiskernöl	eine kleine Garnitur auf den Teller träufeln