

## Wildbuletten mit Fenchel in der Pfanne serviert

500 g Wildfleisch (Wildschwein, Reh, etc.) • 1 Zwiebel • 1 altbackenes Brötchen  
1 Ei • Thymian • Paprika • Salz • 1 Fenchelknolle • Öl zum Braten

*Fleisch auslösen, grob schneiden und durch einen Fleischwolf drehen oder in einen Cutter geben. Zwiebel putzen und kleinhacken. Brötchen so lange einweichen, bis es ganz weich ist und dann gut ausdrücken.*

*Zwiebel, Brötchen, Ei zum Fleisch geben. Mit den Gewürzen abschmecken. Alles gründlich durchkneten. Mit den Händen nicht zu runde Buletten formen – die Ober- und Unterseite sollte flach sein.*

*Fenchel putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl bei mäßiger Hitze weich werden lassen.*

*Öl in der Pfanne erhitzen und die Buletten von allen Seiten anbraten. Je nach Dicke knusprig braten. Mit dem Fenchel in der Pfanne servieren.*

