

Das Wildererpfand'l



HIRSCHBRATEN:

1 kg Fleisch vom Schlögel scharf anbraten, Fleisch aus der Pfanne nehmen, 25dag Zwiebel und 25dag Speck anrösten, mit 1/4l Rotwein, 1/4l Rindsuppe aufgißen und Fleisch darin weichdünsten, mit 1 Orange, 3 Knoblauchzehen, etwas Piment, Ingwer, Rosmarin, Pfeffer, Salz und 1TL Thymian abschmecken, 1/8 l Rahm zum Eindicken. Zum Schluss 25 dag gemischte Schwamerl beimengen.

GAMSBRATEN:

Wie Hirschbraten zubereiten. Zutaten: 1 kg Fleisch vom Gamsschlögel, 10 dag Speck, 10 dag Zwiebel, 25 dag Wurzelgemüse. Soße: 1/4 l Rotwein, 1/4 l Suppe oder brauner Wildfond, 10 Stk. dünnblättrig geschnittene Knoblauchschnaps, Wacholderbeeren, Lorbeer, Thymian, Pfeffer. Soße püriren und mit 1/4 l Sahne eindicken.

WILDGULASCH

1 kg Fleisch anbraten, mit 2/3 Zwiebel, 1/3 Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzeln) dünsten, Fleisch herausnehmen und Soße mit etwas Salbei, Majoran, Piment, Ingwer, Senf, Tomatenmark, Paprika, Salz, und Knoblauch fertigdünsten und mit Rotwein und Rahm ablöschen. Fleisch und nochmals etwas Wurzelgemüse dazugeben und noch einige Zeit dünsten...

BEILAGEN

Nockerl: 60 dag griffiges Mehl, 8 Eier, Salz, 3 El Öl mit Wasser zu einem mittelfesten Teig verrühren und in kochendes Wasser schaben

Serviettenknödel: 50 dag Knödelbrot, 6 Eier, 10 dag zerlassene Butter, Salz, Pfeffer, 5 dag feingeschnittene Zwiebel mit 1/8 l Milch abmischen.