

Wildragout vom Reh oder Hirsch

Gruppe: Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten:

0,50 Kilo	Wildfleisch vom Schlögel
0,10 Kilo	Zwiebel, Öl zum Braten
0,10 Liter	Rotwein
0,03 Kilo	Tomatenmark
0,15 Kilo	gemischtes Wurzelgemüse
0,50 Liter	Wildfond
0,05 Liter	Preiselbeermarmelade
1,00 Stück	Knoblauchzehe
0,10 Kilo	Kastanien
	Salz, Pf.a.d.Mühle, Thymian
	Wacholderbeeren, Lorbeerb.

Serviettenknödel:

0,15 Kilo	Knödelbrot
0,08 Kilo	Zwiebel
0,02 Kilo	Butter
0,15 Liter	Milch
1,00 Stück	Ei, Salz, Muskat, Pf.a.d.Mühle, Petersilie

Rotkraut:

0,50 Kilo	Rotkraut
0,10 Liter	Rotwein
0,20 Kilo	Äpfel
0,08 Kilo	Preiselbeere
	Salz, Kümmel, Maizena

Zubereitung:

- klein gehackten Zwiebel anbraten, würfelig geschnittenes Wild mitrösten
- geschnittenes Wurzelgemüse mitrösten, tomatisieren und mit Wein ablöschen
- Fond zufügen, würzen und so lange zugedeckt dünsten, bis das Fleisch weich ist
- Preiselbeeren und Kastanien begeben, mit Maizena binden, abschmecken
- für die Knödel klein geschnittene Zwiebeln in Butter andünsten, Milch, Ei, Gewürze und Petersilie verrühren, alles zum Knödelbrot geben, 15 Min. ziehen lassen und mit Klarsichtfolie zu einer Rolle formen, im Salzwasser 20 Minuten leicht köcheln lassen
- das Rotkraut und die Äpfel fein schneiden, marinieren und zugedeckt weichdünsten, ev. mit Maizena leicht binden, abschmecken



Wildfleisch

Da wir heutzutage sehr gerne Fleisch essen, sollte man auf die Qualität achten. Ein Stück Wild von heimischen JägerInnen hat einen niedrigen Fettgehalt, ist cholesterinarm und aufgrund einer natürlichen Ernährung frei von Antibiotika und Hormonen.



Das Gastronomie-Team der HLW Karnische Region wünscht Ihnen viel Freude beim Herstellen dieser Köstlichkeit und einen guten Appetit!