

Hirschragout

HEIMISCHES
WILD

Metzgerei
Huber
OBERNDORF IN TIROL

mit Eierschwammerl-Knödel
und Apfelrotkraut

Rezept von

YVONNE POBEL
Restaurant Esskultur, St. Jakob in Haus

Zutaten

für 4 Personen

400 G HIRSCHSCHLÖGEL
400 G WURZELGEMÜSE GESCHNITTEN (KAROTTEN,
SELLERIE, LAUCH, ZWIEBEL, ETWAS KNOBLAUCH)
ETWAS ROTWEIN
ETWAS WILDFOND
GEWÜRZSACKERL (LORBEER, WACHOLDERBEE-
REN, PIMENTKÖRNER)
SALZ, PFEFFER

200 G KNÖDELBROT
1 ZWIEBEL IN WÜRFELN GESCHNITTEN
BUTTER
SALZ, PFEFFER
PETERSILIE GEHACKT
MILCH
2 EIER
EINE HAND VOLL FRISCHE EIERSCHWAMMERL

KLEINER KOPF ROTKRAUT
ZUCKER
2 ZWIEBEL
½ L ROTWEIN
1/2 L PINOVA KOHL APFELSAFT
2 GROSSE ÄPFEL

REGIONALITÄT
KochArt
mobil
DIE SCHMECKT

f FOLLOW US ON
KOGHART.TIROL

Ragout mit Knödel und
Apfelrotkraut anrichten
und servieren.

① Hirsch- ragout

Zubereitung

Das Fleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden, würzen und in heißem Fett scharf anbraten. Aus der Bratpfanne nehmen und im Bratenrückstand das Wurzelgemüse braun werden lassen. Mit Rotwein ablöschen und mit einem Wildfond aufgießen. Das Gewürzsackerl dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Fleisch wieder hinzufügen und etwa 2 Stunden lang weichdünsten.

②

Eierschwammerl Knödel

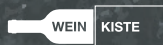
Zubereitung

Semmelwürfel in eine Schüssel geben. Milch darüber gießen und die Gewürze zufügen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in der Butter weichdünsten und danach warm über die Semmelwürfel geben. Die Eierschwammerl ebenso in ein wenig Butter anrösten, würzen und mit gehackter Petersilie verfeinern. Danach auch diese in die Schüssel geben. Das ganze leicht abkühlen lassen und zum Schluss noch die Eier dazugeben. Die ganze Masse vermischen, kurz rasten lassen und Knödel formen. Im heißen Wasser ziehen lassen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen.

③ Apfel- rotkraut

Zubereitung

Zucker karamellisieren und danach die Zwiebel darin anrösten. Geschnittenes Rotkraut dazugeben und mitrösten, danach mit Rotwein und Apfelsaft ablöschen. Dem Rotkraut die Gewürze zufügen und das ganze köcheln lassen bis das Rotkraut weichgekocht, aber noch bissfest ist. Zum Schluss geschälte Apfelwürfel dazugeben und kurz mit dünsten.



PRESENTED BY

Weinempfehlung

ZWEIFELT „RUBIN CARNUNTUM“
Weingut Netzl, Carnuntum

MEHR REZEPTE UNTER

WWW.KOCHART.TIROL

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

