



Einfach Wild

Carpaccio und Piccata, Paella und Pizza: Dieses Kochbuch bietet neben Hirschleber, Hasenrücken & Co. neue Rezepte, die in dieser Form für Wildfleisch und Wildfleischprodukte noch nie angedacht wurden. Es entstand aus der Zusammenarbeit des Tiroler Jägerverbandes mit drei führenden Tourismusschulen in Tirol mit dem Ziel, für das qualitätsvolle heimische Wildfleisch innovative Verwertungsmöglichkeiten anzubieten. Nach einer Einführung in die Jagdkultur und in die Verarbeitung der heimischen Wildarten werden rund 40 Rezepte geboten. Ernährungsphysiologie zum Wildbret, Getränkeempfehlungen, ein Glossar und die wichtigsten Begriffe auf Englisch, Französisch, Italienisch und Russisch runden das Buch ab.



Die ganzseitigen Speiseabbildungen stammen von Gerhard Schmid und Georg Egger von smart-design. Einfach Wild – Die moderne Wildküche. Hrsg. in Zus.-Arb. m. d. Tiroler Jägerverband von Paul Dollinger; Trixi Frenzl; Peter Kojat-Hölbling; Rudolf Pittl, Mitherausgeber

133 Seiten; m. zahlr. Farbfotos.; ISBN 978-3-7022-2978-8, 29.95 EUR

Kartoffelsuppe mit Hirschleberknödel

Jetzt im Herbst wärmt eine g'schmackige Suppe besonders

Zutaten

50 g Zwiebel
50 g Lauch (nur das Weiße)
50 g Butter
150 g Kartoffeln
1 l klare Fleischsuppe
50 g Butter
250 ml Rahm
Salz, Muskat

Für die gebackenen Hirschleberknödel:

125 g Hirschleber
1 Ei
50 g Zwiebel
20 g Butter
125 g Knödelbrot
20 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat,
Majoran, etwas Knoblauch
und Petersilie

Zubereitung:

Die geschälte Zwiebel sowie den geputzten Lauch grob schneiden und in einer Kasserolle in heißer Butter anschwitzen.

Die geschälten und geschnittenen Kartoffeln dazugeben, mit der klaren Fleischsuppe aufgießen und ca. 15 Min. kochen lassen. Anschließend im Mixer pürieren, Butter und Rahm dazugeben, nochmals durch-

mixen. Wieder in eine Kasserolle geben, mit Salz und Muskat abschmecken. Farschierte Hirschleber mit Ei und den Gewürzen gut verrühren. Zwiebel fein hacken, in Butter anschwitzen, der Leber beigegeben und ebenfalls gut verrühren; über das Knödelbrot gießen und abmischen. Danach ca.

10 Min. rasten lassen, kleine Knödel formen und in heißem Fett backen.

Anschließend in kochendes Salzwasser geben und ca. 15–20 Min. leicht kochen lassen. Hirschleberknödel in der Kartoffelsuppe anrichten. Mit Schnittlauch und gebratenen Kartoffelwürfeln garnieren. ■



Wein des Monats

„Lehmgrube - Blaufränkisch 2008“, Weingut Franz Schindler Mörbisch, Weinbaugebiet Neusiedlersee, Burgenland

Das Weingut Franz Schindler ist seit Generationen ein Familienbetrieb und liegt im Burgenland, direkt am Westufer des Neusiedlersees in Mörbisch. Die 15 Hektar Weingarten (70% Rot- und 30% Weißwein) befinden sich in den besten Mörbischer Rieden und werden nach strengsten Qualitätskriterien bearbeitet. Der Rebschnitt und die damit verbundene Ertragslimitierung bilden den Grundstein für die angestrebte Substanz und Dichte der Weine. Das pannonische Klima mit dem Einfluss des Sees und die extreme Mengenreduk-

tion im Weingarten sorgen jedes Jahr für tolle Reife und Gesundheit der Trauben.

Der Wein: Der Wein wird bis zu 24 Monaten in Barriques gelagert. Nach dieser Reife präsentiert sich die „Lehmgrube“ mit viel dunkler, würziger Frucht, unterstützt von ausgewähltem Holz. Am Gaumen dicht verwoben mit massig-mürben Tanninen spielt dieser Wein sein ganzes Potential erst im nicht endenden wollenden Abgang aus.

Empfohlene Speisen: Wild, Lamm, kräftige Hartkäse

Kontakt: Weingut Franz Schindler, Neustiftgasse 6
A-7072 Mörbisch am See, Tel./Fax: 02685/8326

Mail: office@weingut-schindler.at
Homepage: www.weingut-schindler.at