



Noch mehr Jäger kochen Wild

Immer mehr Jäger jagen auch für den Kochtopf. Wenn sich nun leidenschaftliche Jäger bei der Zubereitung ihrer liebsten Wildgerichte in besagte Töpfe, auf die Finger und in ihre privaten Refugien blicken lassen, macht das neugierig – wie das erste Buch von Lisa Lensing und Joseph Gasteiger-Rabenstein eindrucksvoll bewiesen hat. Dieser Erfolg fordert eine Fortsetzung, und so wird schon das zweite Mal zum Schlüsseltrieb in die Küchen prominenter Jäger geladen! Wieder machen rund 60 Rezepte Lust auf Wild, wieder werden bekannte Jäger aus Adel, Wirtschaft und Jagdinstitutionen Österreichs und Deutschlands zu „Helden am Herd“. Und natürlich sind auch diesmal die G'schichtln rund um die Jagd und ein bisschen Jägerlatein die optimale Würze für das Ganze. Einige Ansatzschnäpse sowie Desserts runden den Wildbret-Schmaus erst so richtig ab!

Lisa Lensing / Joseph Gasteiger-Rabenstein / Paul Lensing, Leopold Stocker Verlag: NOCH MEHR JÄGER KOCHEN WILD – Band 2

Weitere Rezepte und Anekdoten leidenschaftlicher Jäger
192 Seiten, zahlreiche Farbbildungen, Großformat, Hardcover, Preis: € 39,90,
ISBN 978-3-7020-1418-6



Wildwürstl mit Rösterdäpfeln und Beerensenf

Zutaten für 6-8 Stück

Wildwürste
500 g Schweineschulter, ohne Knochen und Schwarte
500 g Rehfleisch vom Schlögel
20 g Salz, 4 g Zucker
2 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 g Knoblauch, frisch gerieben
2 g Kümmel, frisch gemahlen
0,5 g getrockneter Majoran
0,2 g Paprikapulver
200 ml pasteurisierte Milch, gut gekühlt

Wurstdärme, Größe 28/30

Rösterdäpfel

500 g speckige Erdäpfel
½ Zwiebel, fein gehackt
2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran

Beerensenf

Preiselbeermarmelade, Dijonsenf
frischen Kren

Zubereitung Schritt 1

Fleisch in grobe Streifen schneiden und im Froster etwas anfrieren. In der Zwischenzeit die Gewürze abwiegen. Das angefrorene Fleisch durch einen Fleischwolf (3-mm-Lochscheibe) drehen. Die Gewürze und die eiskalte Milch dazugeben und mit den Händen oder einer Küchenmaschine (Knethaken) gut zu einer homogenen Masse verkneten. Die Wurstmasse bis zum Einfüllen in die

Därme ständig gut kühl halten, eventuell in eine größere Schale oder Schüssel mit Eiswasser stellen.

Schritt 2

Die Wurstdärme vorbereiten und mit der Wurstmasse füllen. Nachdem die Würste gefüllt sind, in einem elektrischen Einkochautomat bei 70 °C brühen. Danach unter fließendem Wasser abkühlen (diese Würste kann

man nun sofort braten, grillen, aber auch einfrieren oder vakuumieren). Wildwürste auf beiden Seiten einschneiden und beidseitig knusprig anbraten. Kartoffeln mit Zwiebeln rösten, würzen.

Für den Senf alle Zutaten gut vermischen, dann zu den Würsteln mit den Rösterdäpfeln reichen.

Das Rezept stammt von Katharina Foidl aus o.a. Buch. ■

Wein des Monats

2011 Classic Cuvée, Weingut Aumann, Tribuswinkel

Der Name Aumann steht für Qualität auf höchstem Niveau, die charaktervollen Weine sind heute der Inbegriff wahren Genusses aus der Thermenregion. Die Weingärten erstrecken sich von Tribuswinkel aus in alle Himmelsrichtungen. Durch die vielfältigen geologischen Gegebenheiten innerhalb der Thermenregion ergeben sich unterschiedliche Anbaubedingungen. Die Thermenregion wird wegen ihres vielschichtigen Terroirs gerne mit der Burgund verglichen.

Der Wein:

Der aus diesen reifen Trauben gewonnene Wein hat eine schö-



ne, leuchtende rubinrote Farbe und ist fruchtig – würzig in der Nase. Im Abgang weich und angenehm abgerundet.
Alkoholgehalt: 13,0 %

Erhältlich bei:



VINORAMA Weineversandgesellschaft m.b.H.
A-6300 Wörgl · Wörgler Boden 13-15
Tel. +43 5332 785578 · Fax +43 5332 785588
E-Mail: vino@vinorama.at · www.vinorama.at

