

Gulasch vom Hirschnacken mit Zwetschken, Speck und Nüssen



Zubereitung

Für die Grießknödel Milch, Butter, Salz und Muskatnuss aufkochen, den Grieß einrühren und abkühlen lassen. Die Eieriterrühren und mit dem Knödelbrot vermengen. Knödel formen und 20 Minuten in Salzwasser leicht wallend kochen.

Das Hirschfleisch in Öl scharf anbraten (in zwei Portionen) und aus der Pfanne nehmen. Mit Puderzucker den Bratensatz bestäuben, Suppengemüse und Zwiebel darin anrösten, Tomatenmark, Wacholder und Lorbeer dazugeben und dunkel rösten lassen. Mit der Hälfte des Weines aufgießen, Bratensatz lösen und einkochen lassen. Noch einmal wiederholen. Fleisch dazugeben, mit Wildfond und Wasser aufgießen bis das Fleisch bedeckt ist.

Bei 180 Grad etwa 75 Minuten im Ofen schmoren. Zum Anrichten Speck, Zwetschken und Nüsse in Butter anbraten, das Gulasch in tiefe Teller geben, einen Grießknödel draufsetzen und mit der Speckmischung garnieren.

Rezept: Sieghard Krabichler

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2 kg Hirschnacken
in groben Würfeln
- 200 g Suppengrün in Würfeln
- 1 Zwiebel gehackt
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 300 ml Wildfond (Glas)
- 10 Wacholderbeeren, Lorbeerblatt,
Pfeffer, Salz
Puderzucker
- 10 Zwetschken in Streifen
- 50 g Speck in Streifen
- 50 g Walnüsse grob gehackt
- 400 ml Milch
- 100 g Butter
- 200 g Weizengrieß
- 3 Eier
- 120 g Knödelbrot
Muskatnuss

Haben Sie ein schönes Wildrezept?
Bitte schicken Sie es uns
unter Angabe von Name,
Adresse und Telefonnummer an:
sik@bezirksblaetter.com
Bitte ein Foto des Rezepts
mitschicken, Handybild reicht.



Wein des Monats

**Blaifränkisch Hochäcker, Mittelburgenland
DAC 2015, Rotweingut Iby, Horitschon**

Das Haus Iby wird als reines Rotweingut betrieben. Beachtliche Erfolge in den letzten Jahren bestätigen den eingeschlagenen Weg. Die selbstaufgelegte, rigorose Mengenbeschränkung führte stets zu harmonischen Rotweinen mit weichen Tanninen, beachtlicher Lagerfähigkeit und besonderer Dichte. Aus der Lage Hochäcker bringt Anton Iby Blaifränkisch-Weine des höchsten Niveaus hervor. Sie zählen zu den besten in Österreich.

Auge: sehr dunkles Rubin

Nase: vollreife Herzkirschen, ausgeprägte Aromen nach dunklen Beeren

Gaumen: stoffiger Körper, weiche, reife Tannine, sehr würzig, volle Brombeer- und Waldbeerfrucht mit zimtig-pfeffriger Würze, harmonischer, langer Abgang mit angenehmem Frucht-Ausklang, mineralisch

Sorte: Blaifränkisch

Alkohol: 13,6 % vol., ideale Genussreife bis 2025

Auszeichnungen: 92 À-la-Carte-Punkte, 91 Falstaff-Punkte

Artikelnummer: 14457 14, Einzelpreis pro Fl. € 12,60

Erhältlich bei:



VINOGRAMA Weinvertriebsgesellschaft m.b.H.
A-6300 Gloggnitz, Adlgasse 13-15
Tel. +43 5331 78559 Fax +43 5331 78588
E-Mail: info@vinorama.at www.vinorama.at