

# Hirschnuss mit Quitten, Polenta, Holundersauce und Kohlsprossen

## Zubereitung

Für die Sauce die kleingeschnittene Zwiebel in einem Esslöffel Butter leicht anschwitzen. Die Quitten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte davon zu den Zwiebeln geben, die andere Hälfte in Zitronenwasser einlegen (verhindert die Braunfärbung). Kurz mitdünsten, Marmelade oder Saft zugeben, mit Sahne aufgießen und mit 300 ml Suppe auffüllen. Etwa eine Stunde leicht köcheln lassen. Mit dem Stabmixer mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn nötig, noch etwas einkochen.

Bauchspeck anrösten und die Kohlsprossen darin erwärmen. Für die Polenta Suppe und Sahne erhitzen, salzen und pfeffern, Rosmarin und Lorbeer zugeben und die Polenta einrühren. Unter Rühren kochen, bis sie gar und cremig ist. Die Hirschnuss mit Wacholder, Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Im Rohr bei 120 Grad garziehen lassen. Zum Anrichten die restlichen Quittenwürfel aus dem Zitronenwasser in etwas Butter, einer Prise Zucker und Salz weichdünsten.

**Rezept: Sieghard Krabichler**



## Zutaten für 4 Personen:

600 g Hirschnuss in Medaillons,  
Wacholder, Pfeffer, Salz,  
500 g Kohlsprossen  
(blanchiert und halbiert),  
100 g Bauchspeck,  
Butter, Zucker, 320 g Polenta,  
1 l Suppe, Lorbeer, Rosmarin,  
100 ml Sahne

### Sauce:

2 EL Holundermarmelade  
oder 100 ml Holundersaft,  
2 Quitten oder Äpfel,  
1 Zwiebel, 50 ml Sahne

## Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Schicken Sie es uns unter Angabe von  
Name, Adresse und Telefonnummer an:

**sik@bezirksblaetter.com**

Bitte ein Foto des Rezepts mitschicken,  
Handybild reicht. Mit etwas Glück stellen  
wir Ihr Rezept an dieser Stelle vor.



## Wein des Monats

**Rioja Crianza DOCa 2015**  
**Bodegas Conde Valdemar, Oyón**

Die Bodegas Valdemar blickt auf eine lange und erfolgreiche Weintradition zurück. Sie wurde 1889 gegründet und wird heute bereits in 5. Generation geführt. Das Ergebnis dieser langjährigen Erfahrung kann sich sehen lassen, denn die Weine stehen für Qualität, Genuss & große Lagerfähigkeit.

**Auge:** dunkles Rubinrot

**Nase:** reife Fruchtaromen mit würzigen Nuancen und feinem Vanilletouch

**Gaumen:** kraftvoll und vollmundig mit ausgewogener Tanninstruktur

**Sorte:** Tempranillo & Graciano

**Alkohol:** 14 % vol.

**Artikelnummer:** 1974315

**Einzelpreis:** pro Fl. € 10,90

**Erhältlich bei:**



**VINORAMA Weinversand GmbH**  
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15  
Tel.: +43 (0) 50 220 500 • Fax: +43 (0) 50 220 519  
E-Mail: info@vinorama.at • www.vinorama.at