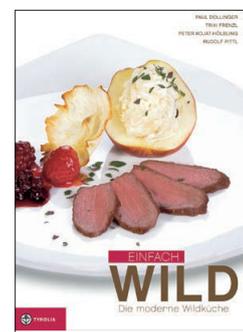




## Einfach Wild

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 qualitativolle 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. Tyrolia, Hrsg. in Zus.-Arb. m. d. Tiroler Jägerverband von Paul Dollinger; Trixi Frenzl; Peter Kojat-Höbbling; Rudolf Pittl, Mitherausgeber. 133 Seiten; m. zahlr. Farbfotos.; ISBN 978-3-7022-2978-8, 29.95 EUR



# Gebratene Hirschleber in Balsamico-Zwiebelsauce

### Zutaten für vier Personen

800 g frische Hirschleber  
120 g Butterschmalz  
3 El Mehl  
150 g Zwiebeln  
125 ml Rotwein  
4 cl Balsamico  
500 ml Wildfond  
Salz, Pfeffer, Majoran  
**Wildfond:**  
500 g kleingehackte Wildknochen  
100 g Speckreste  
50 g Bratfett  
150 g Röstgemüse  
50 g Tomatenmark  
500 ml Rotwein  
2 l Wasser  
1 EL Stärke,  
Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin,  
Zitronenzesten

### Zubereitung

**Fond:** Knochen und Speck anbraten, das Gemüse dazugeben, weiterbraten, dann das Tomatenmark hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen, mit Wasser aufgießen und langsam zwei Stunden köcheln. Nach einer Stunde die Gewürze zugeben. Abschmecken, durch ein Sieb passieren und mit Stärke binden. Von der Hirschleber die dünne Haut entfernen, waschen, zuputzen, in etwa 1 cm dicke Schei-

ben schneiden. Kurz in kaltes Wasser legen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Die Hälfte vom Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Leber in Mehl wenden, beidseitig anbraten, auf einen Teller legen und im Ofen warm stellen.

In feine Streifen geschnittene Zwiebeln in der ausgeputzten Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz goldgelb rösten, mit Mehl

stauben und mit Rotwein und etwa 3 cl Balsamico-Essig ablöschen. Mit Wildfond aufgießen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit frischem Majoran und dem restlichen Balsamico-Essig vollenden. Die gebratene Leber in die Sauce einlegen, danach auf Teller anrichten, mit den Zwiebelringen belegen und beliebig garnieren. Das Rezept stammt aus o.a. Buch. ■

## Wein des Monats

**2011 Opus Eximium No. 24, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz**

Mit seinen 28 Hektar Weingärten auf lehmig-schottrigen Hügeln rund um Deutschkreutz ist das Weingut Gesellmann klein genug, um Kontrolle über jede einzelne Traube haben zu können. Und groß genug, um nicht jede davon verwenden zu müssen. Dieser Luxus der „Selektion“ stellt die Basis der besten Weine dar. In einigen der Weingärten findet diese Selektion ganz von alleine statt, denn die Rebstöcke sind dort mehr als 80 Jahre alt und produzieren nur noch minimale Erträge. 90% der Weinberge sind blauen Trauben vorbehalten.

**Der Wein:** Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit zarter Kräu-



terwürze unterlegte reife Herzkirschen, etwas Brombeeren, feine Mineralik. Stoffig, elegant und straff, feste Tannine, die gut eingebunden sind, feines Nougat. Angenehme Würze im Abgang. Präsentiert sich als angenehmer Speisenbegleiter. Alkohol: 14 % vol.

**Erhältlich bei:**



**VINORAMA Weinversandgesellschaft 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

