



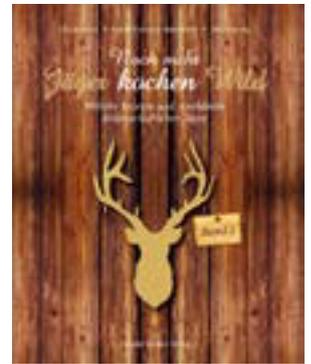
Noch mehr Jäger kochen Wild

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 beweist. 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 Farbabbildungen, Großformat, Hardcover, Preis: € 39,90,
ISBN 978-3-7020-1418-6



Gefüllte Wildroulade

mit Bandnudeln oder Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

4 St. Wildschnitzel à 200 g
4 TL Dijon Senf
60 g Karotten
60 g Knollensellerie
6 Essiggurken
5 EL Sonnenblumenöl
3 Zwiebeln in feine Streifen geschnitten
Weizenmehl zum Stauben
330 ml Rindssuppe
1 Becher Sauerrahm
Salz, Pfeffer
Küchengarn oder Zahnstocher

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Wildschnitzel klopfen, pfeffern, salzen und dünn mit Senf bestreichen. Karotten und Sellerie schälen und wie die Gurken in etwa 4 mm dicke Streifen schneiden. Das Gemüse auf die Schnitzel legen, einrollen und mit Garn oder Zahnstochern fixieren.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten kurz und scharf anbraten. Die Rouladen aus der Pfanne heben und warm stellen. Im Bratenrückstand die Zwiebelstreifen anrösten und, sobald sie Farbe nehmen, mit Mehl stauben. Danach mit Suppe aufgießen, den Rückstand lösen und kräftig rühren, damit es keine

Klumpen gibt. Einmal aufkochen lassen, die Wildrouladen wieder einlegen und zugedeckt bei 170 Grad ca. 40 Minuten im Backrohr garen. Danach den Sauerrahm glatt rühren, am Ende der

Garzeit unter die Sauce mischen und mit Salz, Pfeffer und Senf kräftig abschmecken. Dazu passen breite Bandnudeln oder Kartoffelpüree. Dieses Rezept stammt von Gernot Jost aus o.a. Buch. ■

Wein des Monats

2013 Haidenberg, Weingut Glatzer, Göttesbrunn

Dass die Römer neben Kampf und Ehre auch Wein liebten, ist bekannt – im 3. Jahrhundert erfuhr Carnuntum daher seine erste vinophile Hochblüte. Auch das Weingut Glatzer nutzt das einzigartige Terroir des Carnuntums für herausragende Weine. Für die Familie ist Weinbau nicht nur Lebensinhalt, sondern vor allem auch Leidenschaft.

Der Wein: Kräftiges Rubinrot, in der Nase dunkelbeerige Frucht, würzig unterlegt mit zarten Röstnoten, am Gaumen



stoffig und elegant mit viel Trinkfluss, fruchtig nach Cassis und Kirschen, harmonisch integrierte Tannine, finessenreiche Textur. Alkohol: 13 %

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinverandgesellschaft m.b.H.
46300 Wörgl, Wörgl-Str. 11-13
Tel. +43 5332 7801-28 Fax +43 5332 7801-88
E-Mail: vin@vinorama.at www.vinorama.at

