

Italienischer Wildhackbraten mit Kohlrabi und Kartoffelstampf

Zubereitung

Wild- und Schweinefaschiertes mit Eiern, eingeweichten Semmelwürfeln, Petersilie, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermischen. Die Mischung auf Backpapier viereckig ausrollen. Darauf die gut gewürzte Fülle mit Mozzarella, Oliven und Artischocken verteilen und mit Hilfe des Papiers zu einer Rolle formen. Auf ein Backblech geben und mit Olivenöl bestreichen. Bei 180 Grad im Ofen bei Ober- und Unterhitze etwa eine Stunde braten.

Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen und mit Olivenöl, Salz und Muskatnuss zu einem Stampf verarbeiten.

Für die Kohlrabi eine feingehackte Zwiebel in Olivenöl andünsten, die Hälfte der Kohlrabiwürfel dazugeben, salzen, pfeffern und mit Wein und Sahne aufgießen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Zu einer flüssigen Creme mixen – im Bedarfsfall mit Suppe oder Wasser verdünnen – und die restlichen Kohlrabiwürfel in dieser Creme etwa 10 Minuten bissfest ziehen lassen. In tiefen Tellern anrichten.

Rezept: Sieghard Krabichler



Wein des Monats

Cabernet Sauvignon Reserva 2016 Viña Santa Rita, Santiago de Chile

Der Gründer von Viña Santa Rita brachte nicht nur die Kunst und das Wissen des französischen Weinbaus, sondern auch französische Trauben nach Chile. Ein großes Glück, denn Chile wurde im 19. Jh. dank seiner geografischen Abgeschiedenheit von der Reblausplage verschont. Kein Wunder, dass der Cabernet Sauvignon auf dem Weingut hochgehalten wird und in Chiles exklusivsten Lagen gedeiht.

Auge: tiefes Rubinrot

Nase: Cassis und Pflaumen, feine würzige Noten, ein Hauch Vanille

Gaumen: vollmundig und komplex, reife Tanninstruktur, sehr elegant, extraktsüßer Abgang

Sorte: Cabernet Sauvignon

Alkohol: 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2024

Artikelnummer: 12277 16, Einzelpreis pro Fl. € 10,60

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



Zutaten für 4 Personen:

600 g Wildfaschiertes
400 g Schweinefaschiertes
1 altbackene Semmel in Würfeln
100 ml Milch
50 g gehackte Petersilie,
Chiliflocken
2 Eier,
100 g schwarze Oliven
125 g Büffelmozzarella in Würfeln
2 eingelegte Artischocken gehackt
800 g mehliges Kartoffeln
Olivenöl
2 Kohlrabi in 5 mm Würfeln
1 Becher Sahne
1 Zwiebel
1/8 Weißwein
Salz, Pfeffer, 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. Mit etwas Glück stellen wir Ihr Rezept an dieser Stelle vor.