

Wildlebernockerl in Wildkraftsuppe

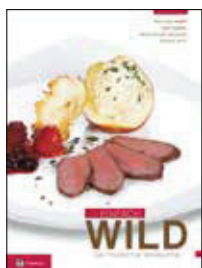
Zutaten für 4-6 Personen:

1 Stk. Semmel, etwas Milch, 100 g Wildleber (Hirsch oder Reh usw.), 20 g Zwiebel, 30 g Butter, 1 Ei, 20 g Semmelbrösel, 20 g Mehl, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Majoran, etwas Thymian, geriebene Zitronenschale und gehackte Petersilie, 750 ml klare Wildkraftsuppe oder Rinderbrühe

Zubereitung

Die Semmel in etwas Milch einweichen, dann gut ausdrücken und mit der Leber fein faszieren. Zwiebel fein hacken, in Butter goldgelb anschwitzen und zusammen mit den Gewürzen der Leber beigegeben. Mit den Bröseln und dem Mehl die Masse festigen. Sollte die Masse zu weich sein, etwas mehr Mehl untermischen. Mit einem Löffel Nockerln formen und in kochendes Salzwasser einlegen, ca. 10 Min. leicht ziehen lassen. In klarer Wildkraftsuppe anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tipp: Man kann statt der Semmel auch Brösel verwenden, die man vorher in etwas Milch einweicht. Diese Masse kann man auch durch ein umgekehrtes Reibeisen in die leicht kochende Suppe drücken, dann hat man einen Leberreis.



Rezept aus dem
Kochbuch

„Einfach Wild“
die moderne Wildküche

**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 qualitätsvolle 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 Fotos stammen von Gerhard Schmid und Georg Egger von smart-design.

Einfach Wild – Die moderne Wildküche.

Hrsg. in Zus.-Arb. m. d. Tiroler Jägerverband von Paul Dollinger; Trixi Frenzl; Peter Kojat-Höbbling; Rudolf Pittl, Mitherausgeber; Tyrolia Verlag.
133 Seiten; m. zahlr. Farbfotos.
ISBN 978-3-7022-2978-8, € 29,95



Wein des Monats



St. Laurent Apfelfgrund 2016, Allacher Vinum Pannonia, Gols

Allacher Vinum Pannonia ist ein Familienweingut mit rund 30 Hektar Weinbaufläche im äußerst facettenreichen Weinbaugebiet Neusiedler See. Hier arbeitet Kellermeister Michael Allacher mit dem einzigartigen Mikroklima, den vielfältigen Böden und den immensen Sonnenstunden an ganz besonderen Weinen. Dazu bedarf es natürlich viel Ideenreichtum und Begeisterung für die Weinproduktion.

Auge: Rubingranat

Nase: fruchtige, mischbeerige Nuancen von Waldbeeren und Sauerkirschen

Gaumen: saftig mit angenehmer, milder Säurestruktur, voluminös und kräftig im Ausklang

Sorte: St. Laurent

Alkohol: 14 % vol.

Artikelnummer: 2147816

Einzelpreis pro Fl. € 13,60

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

