

Koch & Marktrezepte

Der Diele- Schorsch, wie Georg Diehl aus Nied auch genannt wird ist ein passionierter Jäger und mein Freund. Ein- zweimal im Jahr bieten wir Ihnen Fleisch von dem von ihm erlegten Wild aus dem Wispertal in höchster Qualität zum zu hause zubereiten an. Feinsäuberlich zerlegt und für jede Haushaltsgröße portionsgerecht zugeschnitten ein vollkommener & exquisiter Genuss. Zur Zeit und bis zum 4.2.2007 bekommen Sie alles rund herum vom Reh, Hirsch und Wildschwein.

Hier ein Rezept aus „Haxen- Reichert´s“ herzhafter Wildküche für Einsteiger:

Wildschweingulasch in Preiselbeerrahm, dazu Speckknödel & Apfel- Rotkohl

Für 4 Personen benötigen Sie:

Zutaten:

Von Christian 1 kg Wildscheingulasch 150 gr. Dörrfleisch mit Schwarte und 1 Döschen Schweineschmalz kaufen.

Vom Tengemann ein Paket Pfanni halb & halb Knödelpulver, 1 Glas Preiselbeermarmelade oder Wildpreiselbeeren und 200 gr Saure Sahne kaufen.

Vom Marktplatz zwei Zwiebeln, etwas Lorbeerblätter, einige Wacholderbeeren, einen mittleren Rotkohl, zwei Äpfel holen (kann auch eine Dose Mildessa sein) und von der Käse- Petra einen schönen trockenen französischen Rotwein besorgen.

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfeln. In Schweineschmalz kurz anbraten. Nach Geschmack mit etwas gekörnter Brühe aromatisieren. Wildschweinfleischgulasch dazugeben, gut anbraten, Salzen & pfeffern, dann abdecken und etwas köcheln lassen, bis ordentlich Fleischsaft ausgetreten ist. 2 Lorbeerblätter und einige Wacholderbeeren zugeben, dann warmes Wasser auffüllen bis das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt ist. Deckel drauf und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kochdauer ca 60- 80 Minuten. (Fingertest gibt Gewissheit) Dann mit der sauren Sahne und etwas Preiselbeeren abschmecken. Gegebenenfalls etwas mit Mondamin oder Bratensoßenpulver abbinden.

Währenddessen:

Den Rotkohl halbieren und von den äußeren Blättern befreien. Dann in dünne Fäden schneiden und in wenig Wasser mit etwas Salz etwa 25 – 30 Minuten gut durchkochen, Nun Apfel schälen & würfeln und dann dazugeben. Nicht mehr kochen und einfach mit einem Deckel drauf ziehen lassen.

Parallel dazu die Knödelmasse laut Packungsanweisung anrühren und 15 Minuten ziehen lassen. Dörrfleisch von der Schwarte lösen und Würfeln. Schwarte in den Topf mit Rotkohl geben und mitkochen. Die Knödel nun mit angefeuchteten Händen abstechen und rollen. In die Mitte immer einige Würfel Dörrfleisch geben und einrollen. Anschließend in ausreichend Wasser mit etwas Salz je nach Größe 15- 20 Minuten ziehen lassen.

Dann alles zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tip:

Für den perfekten Genuss (und wenn Kalorien zählen keine Rolle spielt) die leckere Vorspeise: Kaufen Sie sich unsere hausgemachte grobe Wildpastete. Serviert mit einem Klecks Preiselbeeren, einem kleinen Kräutersalat, etwas Pesto und frischem Weißbrot, wird Ihr leckeres Essen zu einem fantastischen Dreigangmenü- Vorausgesetzt Sie konnten beim Wein kaufen bei der Käse- Petra auch dem Fantastischen Weichkäsesortiment nicht widerstehen und bieten dieses als Dessert an.