

# Wildgerichte - 207

## Rezepte



Titel

Rubrik

Stichworte

# Titelübersicht

ALTTHUERINGER DAMHIRSCH MIT HAGEBUTTENSAUCE

BÄUERLICHER KANINCHENBRATEN

BANDNUDELN MIT WILDSCHWEINSUGO

BIGOSCH ODER ERSPARNISSE DER SCHWIEGERMUTTER

BOZENER WILDSCHWEINGULASCH IN BIERSAUCE

BUETZOWS WILDER TELLER

CANARISCHES KANINCHEN

CINGHIALE ALLA MAREMMANA (WILDSCHWEIN NACH MAREMMENART)

DAMWILDKOTELETT IN SCHOKOLADENSAUCE MIT PFEFFERKIRSCHEN

DIBBEKANINCHEN

EINGELEGTE KANINCHENKEULE MIT RATATOUILLE

FASAN AUF WEINKRAUT

FASAN MIT KARTOFFELGRATIN UND RIESLINGKRAUT

FASAN MIT MARONEN UND ROTWEIN-ESSIG

FASANENBRUST AUF APFELKRAUT MIT WEISSER PFEFFERSAUCE

FEIGENROTKOHL

FELDHUEHNER (REBHUEHNER), GEFUELLT MIT PFIFFERLINGEN

FEURIGES HIRSCH-CHILLIE

FILETTO DI CAPRIOLO AL BAROLO (\*)

FLOTTBEKER DERBY-SUPPE HUBERTUS

FRISCHLINGSKOTELETTS - GEFUELLT

FRISCHLINGSRUECKEN MIT PFEFFERKUCHENKRUSTE

FRISCHLINGSRUECKEN MIT PFIFFERLINGEN UND MOHN-SCHUPFNUDEL

FRISCHLINGSRUECKEN MIT PILZFARCE UND GEMUESEMELANGE

GANZER REHRUECKEN MIT PFIFFERLINGEN UND SPAETZLE

GEBEIZTER ELCHBRATEN MIT PILZEN UND BIRNEN

GEBEIZTES KANINCHEN (CONEJO EN SALMOREJO)

GEBRATENE FASANENBRUST MIT TRAUBENSAUCE

GEBRATENE WILDENTENBRUST MIT HAGEBUTTENAEPFELN UND SES ..

GEFUELLTE FASANENBRUST MIT GRANATAPFEL-SOSSE UND KART ..

GEFUELLTE KANINCHENLENDE

GEFUELLTE WILDSCHWEINSCHULTER

GEFUELLTER HASENRUECKEN MIT QUENDEL-SAUCE

GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN AUF WARMEM STECKRUEBENSALAT

GEFUELLTER REH-ROLLBRATEN

GEFUELLTER REHBOCKRUECKEN MIT WIRSING UND PILZMAULTASCHEN

GEFUELLTES KANINCHEN MIT COUSCOUS

GESCHMELZTER MANDEL-BROCCOLI

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT COUSCOUS

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT MARONENPUEREE

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE

GESCHMORTER WILDHASE

GESCHMORTES KANINCHEN I

GESCHMORTES KANINCHEN II

GESCHMORTES WILDKANINCHEN MIT STEINPILZ RISOTTO

GESCHNETZELTE WILDENTENBRUST MIT WALNUESSEN  
GESCHNETZELTES HASENFILET MIT ROSENKOHL  
HACKBAELLCHEN VOM WILD  
HASENBRATEN MIT KARTOFFELKLOESSEN UND ROSENKOHL  
HASENFILET IM WIRSINGBLATT  
HASENKEULE MIT ROSENKOHL UND SCHUPFNUDELN  
HASENRUECKEN MIT GEBRATENEN BIRNEN  
HASENRUECKEN MIT KIRSCH-RAHM-SAUCE  
HASENRUECKEN MIT PILZFUELLUNG UND PIMENTSSOSSE  
HASENRUECKENFILET  
HASENSCHNITZEL  
HAUSGEBEIZTE HASENKEULE  
HIRSCHBRATEN IN PREISELBEERRAHM  
HIRSCHFILET MIT NUESSEN UND KIRSCHEN  
HIRSCHFILET MIT PFLAUMENMUS-SAUCE  
HIRSCHGULASCH MIT GEBRATENEN SCHWARZWURZELN  
HIRSCHGULASCH MIT PREISELBEEREN UND HASELNUSSSPAETZLE  
HIRSCHKALBSCHLEGEL  
HIRSCHKALBSRUECKEN MIT LEBKUCHENHAUBE IN SCHOKOLADENS ..  
HIRSCHKALBSRÜCKENFILET MIT RAGOUT VON MARONEN, ÄPFELN ...  
HIRSCHKEULE NACH GROSSMUTTER  
HIRSCHKOTELETTEN MIT TRAUBENSOSSE  
HIRSCHLENDEN MIT PFLAUMENSOSSE  
HIRSCHMEDAILLON MIT LEBKUCHENSOSSE

HIRSCHMEDAILLONS MIT BIRNEN UND BROMBEEREN

HIRSCHRAGOUT

HIRSCHRAGOUT MIT BACKPFLAUMEN IN PRINTENSAUCE UND BIR ...

HIRSCHRAGOUT MIT BACKPFLAUMEN IN PRINTENSAUCE UND BIRNEN

HIRSCHROULADE MIT WALDPILZEN

HIRSCHRUECKEN MIT POLENTA

HIRSCHSCHNITZEL IN SAHNESAUCE

HIRSCHSTEAK MIT LEBKUCHENSOSSE

HIRSCHSTEAKS MIT NUESSEN

ILSENBURGER STALLHASE UND WACHTEL IM NUDELBLATT AUF S ...

IN ROTWEIN GESCHMORTE KANICHENKEULEN MIT SPAETZLE

JAGDFASAN KOENIG LUDWIG

JUNGE WILDENTE IM SPECKMANTEL

KANINCHEN - KORSIKA

KANINCHEN AUF GEMUESE NACH ART DES VENETO

KANINCHEN IN BACKPFLAUMEN UND ERDNUESSEN

KANINCHEN IN FEINER SENFSOSSE

KANINCHEN IN KIRSCHBIER

KANINCHEN IN KRAEUTER-SENF-SAUCE

KANINCHEN IN ROTWEINBEIZE

KANINCHEN IN WEISSWEIN-SOSSE

KANINCHEN MIT BACKPFLAUMEN

KANINCHEN MIT JUNGEM KNOBLAUCH

KANINCHEN MIT KORIANDER

KANINCHEN MIT MORCHELSAUCE, SPARGEL UND HAUSGEMACHTEN ..

KANINCHEN MIT ROSMARIN

KANINCHEN MIT STIELMUSSCHAUM UND KARTOFFELRAVIOLI

KANINCHEN MIT ZWIEBELN

KANINCHEN-ROGNONETTE AUF GERSTEN-RISOTTO

KANINCHENGROESTL MIT HONIGKRAUT VON GELBEN RUEBEN

KANINCHENKEULEN MIT ROTWEINSCHALOTTEN

KANINCHENKEULEN MIT WILDEM SCHNITTCLAUCH

KANINCHENRUCKENFILETS MIT ZIEGENFRISCHKAESE

KANINCHENRÜCKEN AUF TOMATENCOULIS MIT KRÄUTER-SPROSSE ...

KANINCHENRUECKEN AUF WEISSEN BOHNEN

KANINCHENRUECKEN IN FRUEHLINGSROLLENTEIG

KANINCHENRÜCKEN IN PAPRIZIERTER SHERRY-HONIGSAUCE MIT ...

KANINCHENRUECKEN MIT KIRSCHEN GEFUELLT

KANINCHENRUECKEN MIT KLEINEM MAIS

KANINCHENRUECKEN MIT POMMERY-SENF-SAUCE

KELTENMENUE (WILDSCHWEINSTEAKS)

KEULEN VOM OSTERKANINCHEN AUF SUESS-SAUREN LINSEN

KOELLEDAER KANINCHENRUECKENFILET

MARINIERTER REHRUECKEN MIT FEIGEN-ROTKOHL

MEDALLIONS VOM UETZER REHRUECKEN MIT SCHWARZEN NUESSE ..

OFFENBACHS VERSUCHUNG

PAPPARDELLE MIT WILDENTE

PERLHUHN MIT ROSMARINDUFT

PILZWILDRAGOUT UNTER BLAETTERTEIGHAUBE

POTSDAMER KANINCHENKEULEN

PREISELBEER-PFEFFER-JUS

REBUHN GEFUELLT MIT STEINPILZEN

REBUHN HAUPTMANN VON KOEPENICK

REBUHN MIT BORDEAUXSAUCE UND POMPOMBLANC-PILZEN

REH MIT HUTZELN (WEILROD)

REH-NUESSCHEN MIT GEMUESEGRATIN

REHBRATEN

REHKEULE

REHKEULE IN PORTWEIN MIT SPECKBIRNEN

REHKEULE IN RAHMSAUCE

REHKEULE IN WACHOLDERRAHM

REHKEULE MIT GEWUERZ-KIRSCHSOSSE, BLUMENKOHL-MOUSSE U ..

REHLENDCHEN MIT KRAEUTERSCHWAMMERL

REHMEDAILLONS AUF APFELWEIN-PREISELBEER-SAUCE MIT SPÄTZLE

REHMEDAILLONS AUF RAHMSTEINPILZEN

REHMEDAILLONS MIT KRUSTE

REHNUESSCHEN IN KARTOFFELTEIG

REHNUESSCHEN MIT NUSSKRUSTE AUF MARONENPUEREE

REHPFEFFER MIT GRAPPA UND POLENTA (LOMBARDEI)

REHRAGOUT AUS DEM PASSAUER LAND

REHRAGOUT E&T

REHRAGOUT MIT BACKPFLAUMEN IN ROTWEIN

REHRAGOUT MIT ORANGENSAUCE

REHRAGOUT NACH GROSSMUTTER

REHRUECKEN AUF KARTOFFEL-SELLERIE-GRATIN IN ROTWEINJUS

REHRUECKEN AUF ZWEIERLEI SELLERIE

REHRUECKEN BADEN-BADEN

REHRUECKEN I

REHRUECKEN II

REHRUECKEN IM MEDDERSHEIMER LEHM

REHRUECKEN MIT ASIATISCHEN AROMEN

REHRUECKEN MIT KIRSCHSAUCE UND KASKNOEPE

REHRUECKEN MIT ORANGENSAUCE

REHRUECKEN MIT PREISELBEEREN

REHRUECKEN MIT REHFOND

REHRUECKEN MIT SAUCE

REHRUECKEN MIT TROCKENPFLAUMEN UND WALDPILZEN

REHRUECKEN MIT WALNUSKRUSTE UND WILDSAUCE

REHRUECKEN, ROSA GEBRATEN, AUF JUS VOM ROTEN WEINBERG ..

REHRUECKENBRATEN

REHRUECKENFILET MIT BROKKOLI

REHRUECKENMEDAILLONS IM WACHOLDERBACKTEIG MIT HOLUNDE ..

REHRUECKENMEDAILLONS MIT PFEFFERKIRSCHEN UND HONIGSAUCE

REHSCHAEUFELE MIT PFIFFERLINGEN UND SPAETZLE

REHSCHLEGEL MIT KLETZENKNOEDELN (OESTERREICH)

REHSCHULTER MIT SCHUPFNUDELN

REHTERRINE

ROSA GEBRATENE REHKEULE MIT HEIDELBEER-RISOTTO

ROTKOHL-HASENROULADE MIT MARONENPILZEN UND KARTOFFELP ..

SAUERBRATEN VON DER WILDSCHWEINKEULE

SAURER FELDHASE

SELKETALER WIDDERKOTELETTS

SPECKSALAT (NACH JOHANN LAFER)

STEIRISCHES HIRSCHRAGOUT

STROGANOFF VOM REHRUECKEN MIT ESSKASTANIENPUEREE

SUESSSAURES KANINCHENRAGOUT

TAGLIATELLE MIT KANINCHENRAGOUT (EMILIA ROMAGNA)

THUERINGER DAMHIRSCH MIT BUTTERPILZEN

TOPINAMBURSUPPE (ERDÄPFEL) MIT STREIFEN VON GERÄUCHER ...

TOSKANISCHER BAUERNEINTOPF MIT WILDSCHWEIN

TOSKANISCHES WILDSCHWEIN-RAGOUT

WACHTELN GEFUELLT

WACHTELN MIT SHITAKEPILZEN, STAUDENSELLERIE UND SAFRAN

WACHTELN NORMANNISCHE ART IN BRIOCHE-TEIG

WALDORFSALAT (NACH JOHANN LAFER)

WILDEINTOPF MIT ROSENKOHL

WILDENTE AUF KARTOFFELPÜREE

WILDHASE

WILDHASENRUECKEN MIT PORTWEINFEIGEN

WILDKLOPSE MIT KAPERNTUNKE

WILDPASTETE

WILDPFEFFER

WILDPFEFFER AUS DEM HABICHTSWALD

WILDRAGOUT IN SCHOKOLADENSAUCE

WILDSCHWEINKEULE IN WACHOLDER MARINIERT

WILDSCHWEINKEULE MIT EBERESCHEN (SPREEWALD)

WILDSCHWEINKRAUTWICKEL MIT ROTE-BETE-SAUCE

WILDSCHWEINNACKEN MIT ORANGENKRAUT UND SERVIETTENKNOEDEL

WILDSCHWEINPFEFFER

WILDSCHWEINRAGOUT

WILDSCHWEINROULADE

WILDSCHWEINRUECKEN AUF SARDISCHE ART

WILDSCHWEINRUECKEN IN PFLAUMENSOSSE

WILDSCHWEINSCHNITZEL MIT WALDPILZEN

WILDSCHWEINSTEAK MIT KARTOFFEL-ROULADEN

WILDSCHWEINSUELZE MIT BLATTSALATEN UND VINAIGRETTE

ZITRONEN-KANINCHEN MIT LINSEN

# ALTTHUERINGER DAMHIRSCH MIT HAGEBUTTENSAUCE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Damhirschkeule ohne Knochen gehäutet
- 5 EL Speiseöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Bd. Suppengemüse
- 4 Wacholderbeeren
- 1/4 l Trockener Weißwein vorzugsweise Thüringer
- 2 Pimentkörner
- 50 g Eiskalte Butter
- 1/4 TL Gemahlener Ingwer
- 1/4 Unbeh. Orange; die Schale
- 4 EL Hagebuttenmark
- 100 g Durchwachsener Speck; in feinen Scheiben

## ERFASST \*RK\* AM 14.10.99 VON

- Ulli Fetzer MDR

Damhirschfleisch abwaschen, trockentupfen. Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Piment und Ingwer im Mörser zerkleinern. Braten mit Gewürzmischung und der Hälfte des Hagebuttenmarks bestreichen und mit Speckscheiben bedecken.

Suppengemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten gut anbraten und Gemüsewürfel zugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas Stufe 3) ca. 55 Minuten braten. Restliches Hagebuttenmark im Weißwein auflösen und nach 15 Minuten angießen.

Braten zugedeckt noch 15 Minuten fertig garen, dann aus dem Bräter nehmen. Bratensauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und eiskalte Butter zur Bindung unterschlagen. Den Damhirschbraten in Scheiben schneiden, mit Speckwürfeln bestreuen und mit Sauce servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten, Backzeit ca. 55 Minuten

Tipp: Als Beilage empfiehlt sich Rosenkohl in Semmelbutter mit gebratenen Scheiben vom Thüringer Kloß.

Stichworte

Damhirsch, Haarwild, Hagenbutte, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Haarwild, Damhirsch, Hagenbutte**

ALTTHUERINGER DAMHIRSCH MIT HAGEBUTTENSAUCE

# Stichwortübersicht

## **Apfel**

WACHTELN NORMANNISCHE  
ART IN BRIOCHE-TEIG  
WALDORFSALAT (NACH  
JOHANN LAFER)

## **Austria**

KANINCHEN MIT  
MORCHELSAUCE, SPARGEL  
UND HAUSGEMACHTEN ..

## **Bier**

BOZENER  
WILDSCHWEINGULASCH IN  
BIERSAUCE

## **Birne**

REHKEULE IN PORTWEIN MIT  
SPECKBIRNEN  
HASENRUECKEN MIT  
GEBRATENEN BIRNEN

## **Bohne**

KANINCHENRUECKEN AUF  
WEISSEN BOHNEN

## **Borne**

HIRSCHMEDAILLONS MIT  
BIRNEN UND BROMBEEREN

## **Broccoli**

REHRUECKENFILET MIT  
BROKKOLI  
GESCHMELZTER MANDEL-  
BROCCOLI

## **Champignon**

HASENFILET IM  
WIRSINGBLATT

## **Couscous**

GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN MIT  
COUSCOUS

## **Damhirsch**

ALTTHUERINGER  
DAMHIRSCH MIT  
HAGEBUTTENSAUCE

## **Diabetiker**

## **Pilze**

HIRSCHROULADE MIT  
WALDPILZEN  
REBUHN GEFUELLT MIT  
STEINPILZEN  
REHMEDAILLONS AUF  
RAHMSTEINPILZEN  
PILZWILDRAGOUT UNTER  
BLAETTERTEIGHAUBE  
WILDSCHWEINSCHNITZEL  
MIT WALDPILZEN

## **Polenta**

REHPFEFFER MIT GRAPPA  
UND POLENTA (LOMBARDEI)  
HIRSCHRUECKEN MIT  
POLENTA

## **Preiselbeer**

PREISELBEER-PFEFFER-JUS  
REHRUECKEN MIT  
PREISELBEEREN  
HIRSCHGULASCH MIT  
PREISELBEEREN UND  
HASELNUSSSPAETZLE  
HIRSCHMEDAILLONS MIT  
BIRNEN UND BROMBEEREN

## **Printen**

HIRSCHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
PRINTENSAUCE UND BIRNEN

## **Rebhuhn**

REBUHN HAUPTMANN VON  
KOEPIENICK  
REBUHN GEFUELLT MIT  
STEINPILZEN  
REBUHN MIT  
BORDEAUXSAUCE UND  
POMPOMBLANC-PILZEN  
FELDHUEHNER  
(REBHUEHNER), GEFUELLT  
MIT PFIFFERLINGEN

## **Reh**

REHRUECKEN MIT  
PREISELBEEREN

**Dörrobst**  
REH MIT HUTZELN  
(WEILROD)  
REHSCHLEGEL MIT  
KLETZENKNOEDELN  
(OESTERREICH)

**Einfach**  
REHRAGOUT E&T

**Eingelegt**  
SAUERBRATEN VON DER  
WILDSCHWEINKEULE

**Eintopf**  
TOSKANISCHER  
BAUERNEINTOPF MIT  
WILDSCHWEIN  
BIGOSCH ODER  
ERSPARNISSE DER  
SCHWIEGERMUTTER  
FLOTTBEKER DERBY-SUPPE  
HUBERTUS

**Elch**  
GEBEIZTER ELCHBRATEN  
MIT PILZEN UND BIRNEN

**Elsass**  
FASANENBRUST AUF  
APFELKRAUT MIT WEISSER  
PFEFFERSAUCE

**Ente**  
GEBRATENE  
WILDENTENBRUST MIT  
HAGEBUTTENAEPFELN UND  
SES ..  
WILDENTE AUF  
KARTOFFELPÜREE  
PAPPARDELLE MIT  
WILDENTE

**Esskastanie**  
REHNUESSCHEN MIT  
NUSSKRUSTE AUF  
MARONENPUEREE

**Fasan**  
FASAN MIT MARONEN UND

REHLENDCHEN MIT  
KRAEUTERSCHWAMMERL  
REHRUECKEN AUF  
KARTOFFEL-SELLERIE-  
GRATIN IN ROTWEINJUS  
REHKEULE IN PORTWEIN MIT  
SPECKBIRNEN  
FILETTO DI CAPRIOLO AL  
BAROLO (\*)  
REHRUECKEN I  
REHNUESSCHEN IN  
KARTOFFELTEIG  
REHSCHAEUFELE MIT  
PFIFFERLINGEN UND  
SPAETZLE  
REHRUECKEN AUF  
ZWEIERLEI SELLERIE  
REH-NUESSCHEN MIT  
GEMUESEGRATIN  
MARINierter REHRUECKEN  
MIT FEIGEN-ROTKOHL  
REHRUECKEN MIT  
TROCKENPFLAUMEN UND  
WALDPILZEN  
REHRUECKENFILET MIT  
BROKKOLI  
REHRUECKEN MIT  
PREISELBEEREN  
REHBRATEN  
REHRUECKEN MIT  
KIRSCHSAUCE UND  
KASKNOEPF  
REHMEDAILLONS MIT  
KRUSTE  
REHSCHULTER MIT  
SCHUPFNUDELN  
REHRUECKENBRATEN  
REHRUECKEN II  
REHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
ROTWEIN  
REHKEULE MIT GEWUERZ-  
KIRSCHSOSSE,

ROTWEIN-ESSIG  
GEBRATENE  
FASANENBRUST MIT  
TRAUBENSAUCE  
JAGDFASAN KOENIG  
LUDWIG  
GEFUELLTE FASANENBRUST  
MIT GRANATAPFEL-SOSSE  
UND KART ..  
FASAN AUF WEINKRAUT  
FASAN MIT  
KARTOFFELGRATIN UND  
RIESLINGKRAUT  
FASANENBRUST AUF  
APFELKRAUT MIT WEISSER  
PFEFFERSAUCE

### **Federwild**

WACHTELN MIT  
SHITAKEPILZEN,  
STAUDENSELLERIE UND  
SAFRAN  
WACHTELN GEFUELLT  
FASAN MIT MARONEN UND  
ROTWEIN-ESSIG  
GEBRATENE  
FASANENBRUST MIT  
TRAUBENSAUCE  
JAGDFASAN KOENIG  
LUDWIG  
WACHTELN NORMANNISCHE  
ART IN BRIOCHE-TEIG  
PERLHUHN MIT  
ROSMARINDUFT  
REBHUHN HAUPTMANN VON  
KOPENICK  
GEFUELLTE FASANENBRUST  
MIT GRANATAPFEL-SOSSE  
UND KART ..  
GEBRATENE  
WILDENTENBRUST MIT  
HAGEBUTTENAEPFELN UND  
SES ..  
FASAN AUF WEINKRAUT

BLUMENKOHL-MOUSSE U ..  
REHRUECKEN MIT  
ASIATISCHEN AROMEN  
REHMEDAILLONS AUF  
APFELWEIN-PREISELBEER-  
SAUCE MIT SPÄTZLE  
REHTERRINE  
MEDALLIONS VOM UETZER  
REHRUECKEN MIT  
SCHWARZEN NUESSE ..  
REHRAGOUT MIT  
ORANGENSAUCE  
REHRUECKEN MIT REHFOND  
REHKEULE IN RAHMSAUCE  
REH MIT HUTZELN  
(WEILROD)  
REHSCHLEGEL MIT  
KLETZENKNOEDELN  
(OESTERREICH)  
REHRUECKEN BADEN-  
BADEN  
GANZER REHRUECKEN MIT  
PFIFFERLINGEN UND  
SPAETZLE  
REHKEULE  
REHPFEFFER MIT GRAPPA  
UND POLENTA (LOMBARDEI)  
REHRUECKEN, ROSA  
GEBRATEN, AUF JUS VOM  
ROTEN WEINBERG ..  
REHRUECKEN MIT SAUCE  
ROSA GEBRATENE  
REHKEULE MIT HEIDELBEER-  
RISOTTO  
REHRAGOUT AUS DEM  
PASSAUER LAND  
REHRUECKENMEDAILLONS  
IM WACHOLDERBACKTEIG  
MIT HOLUNDE ..  
GEFUELLTER REH-  
ROLLBRATEN  
REHRUECKEN IM  
MEDDERSHEIMER LEHM

REBUHN MIT  
BORDEAUXSAUCE UND  
POMPOMBLANC-PILZEN  
JUNGE WILDENTE IM  
SPECKMANTEL  
FELDHUEHNER  
(REBHUEHNER), GEFUELLT  
MIT PFIFFERLINGEN  
GESCHNETZELTE  
WILDENTENBRUST MIT  
WALNUESSEN  
FASAN MIT  
KARTOFFELGRATIN UND  
RIESLINGKRAUT  
FASANENBRUST AUF  
APFELKRAUT MIT WEISSER  
PFEFFERSAUCE  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN MIT  
ZUCCHINI-  
TOMATENGEMUESE

### **Feige**

WILDHASENRUECKEN MIT  
PORTWEINFEIGEN  
FEIGENROTKOHL

### **Fleisch**

WILDEINTOPF MIT  
ROSENKOHL  
REHRUECKEN AUF  
ZWEIERLEI SELLERIE  
BUETZOWS WILDER TELLER  
FEURIGES HIRSCH-CHILLIE  
HIRSCHKOTELETTEN MIT  
TRAUBENSOSSE  
SAUERBRATEN VON DER  
WILDSCHWEINKEULE

### **Gäste**

BOZENER  
WILDSCHWEINGULASCH IN  
BIERSAUCE

### **Gebunden**

TOPINAMBURSUPPE  
(ERDÄPFEL) MIT STREIFEN

REHRUECKEN MIT  
ORANGENSAUCE  
REHMEDAILLONS AUF  
RAHMSTEINPILZEN  
PILZWILDRAGOUT UNTER  
BLAETTERTEIGHAUBE  
REHRAGOUT NACH  
GROSSMUTTER  
REHRAGOUT E&T  
REHRUECKEN MIT  
WALNUSSEKRUSTE UND  
WILDSAUCE  
REHKEULE IN  
WACHOLDERRAHM

### **Rehbock**

GEFUELLTER  
REHBOCKRUECKEN MIT  
WIRSING UND  
PILZMAULTASCHEN

### **Reis**

ROSA GEBRATENE  
REHKEULE MIT HEIDELBEER-  
RISOTTO

### **Rosenkohl**

WILDEINTOPF MIT  
ROSENKOHL  
GESCHNETZELTES  
HASENFILET MIT  
ROSENKOHL  
HASENBRATEN MIT  
KARTOFFELKLOESSEN UND  
ROSENKOHL  
HASENKEULE MIT  
ROSENKOHL UND  
SCHUPFNUDELN

### **Rosmarin**

PERLUHN MIT  
ROSMARINDUFT

### **Rotkraut**

FEIGENROTKOHL

### **Saarland**

DIBBEKANINCHEN

### **Sahne**

REHKEULE IN

VON GERÄUCHER ...

### **Geflügel**

WILDENTE AUF  
KARTOFFELPÜREE

### **Gemüse**

KANINCHENRÜCKEN IN  
PAPRIZIERTER SHERRY-  
HONIGSAUCE MIT ...  
FRISCHLINGSRUECKEN MIT  
PILZFARCE UND  
GEMUESEMELANGE  
EINGELEGTE  
KANINCHENKEULE MIT  
RATATOUILLE  
REHKEULE IN RAHMSAUCE  
REHKEULE  
FLOTTBEKER DERBY-SUPPE  
HUBERTUS  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN MIT  
ZUCCHINI-  
TOMATENGEMUESE  
FEIGENROTKOHL  
GESCHMELZTER MANDEL-  
BROCCOLI

### **Gerste**

KANINCHEN-ROGNONETTE  
AUF GERSTEN-RISOTTO

### **Grundrezept**

PREISELBEER-PFEFFER-JUS

### **Haarwild**

WILDPFEFFER AUS DEM  
HABICHTSWALD  
REHRUECKEN AUF  
KARTOFFEL-SELLERIE-  
GRATIN IN ROTWEINJUS  
FILETTO DI CAPRIOLO AL  
BAROLO (\*)  
SELKETALER  
WIDDERKOTELETTS  
REHRUECKEN I  
GEFUELLTER  
REHBOCKRUECKEN MIT  
WIRSING UND

WACHOLDERRAHM

### **Salat**

SPECKSALAT (NACH JOHANN  
LAFER)  
WALDORFSALAT (NACH  
JOHANN LAFER)  
WILDSCHWEINSUELZE MIT  
BLATTSALATEN UND  
VINAIGRETTE

### **Sauce**

PREISELBEER-PFEFFER-JUS

### **Sauerkraut**

FASANENBRUST AUF  
APFELKRAUT MIT WEISSER  
PFEFFERSAUCE

### **Schokolade**

WILDRAGOUT IN  
SCHOKOLADENSAUCE  
DAMWILDKOTELETT IN  
SCHOKOLADENSAUCE MIT  
PFEFFERKIRSCHEN  
HIRSCHKALBSRUECKEN MIT  
LEBKUCHENHAUBE IN  
SCHOKOLADENS ..

### **Schwarzwurz**

HIRSCHGULASCH MIT  
GEBRATENEN  
SCHWARZWURZELN

### **Schwein**

WILDPASTETE  
WILDSCHWEINRAGOUT  
WILDSCHWEINSCHNITZEL  
MIT WALDPILZEN  
BOZENER  
WILDSCHWEINGULASCH IN  
BIERSAUCE  
BANDNUDELN MIT  
WILDSCHWEINSUGO

### **Sellerie**

WACHTELN MIT  
SHITAKEPILZEN,  
STAUDENSELLERIE UND  
SAFRAN  
REHRUECKEN AUF

PILZMAULTASCHEN  
REHNUESSCHEN IN  
KARTOFFELTEIG  
REHSCHAEUFELE MIT  
PFIFFERLINGEN UND  
SPAETZLE  
KANINCHENRÜCKEN IN  
PAPRIZIERTER SHERRY-  
HONIGSAUCE MIT ...  
FRISCHLINGSRUECKEN MIT  
PILZFARCE UND  
GEMUESEMELANGE  
HAUSGEBEIZTE  
HASENKEULE  
TOSKANISCHER  
BAUERNEINTOPF MIT  
WILDSCHWEIN  
ZITRONEN-KANINCHEN MIT  
LINSEN  
FRISCHLINGSRUECKEN MIT  
PFIFFERLINGEN UND MOHN-  
SCHUPFNUDEL  
KEULEN VOM  
OSTERKANINCHEN AUF  
SUESS-SAUREN LINSEN  
GEFUELLTER  
HASENRUECKEN MIT  
QUENDEL-SAUCE  
KANINCHENRÜCKEN AUF  
TOMATENCOU LIS MIT  
KRÄUTER-SPROSSE ...  
CANARISCHES KANINCHEN  
HASENRUECKENFILET  
KANINCHEN MIT  
BACKPFLAUMEN  
FRISCHLINGSKOTELETTS -  
GEFUELLT  
WILDPFEFFER  
WILDSCHWEINROULADE  
HIRSCHFILET MIT NUESSEN  
UND KIRSCHEN  
HASENRUECKEN MIT  
GEBRATENEN BIRNEN

ZWEIERLEI SELLERIE  
WALDORFSALAT (NACH  
JOHANN LAFER)

### **Senf**

KANINCHEN IN FEINER  
SENFOSSE  
KANINCHENRUECKEN MIT  
POMMERY-SENF-SAUCE

### **Sherry**

KANINCHENRÜCKEN IN  
PAPRIZIERTER SHERRY-  
HONIGSAUCE MIT ...

### **Spätzle**

HIRSCHGULASCH MIT  
PREISELBEEREN UND  
HASELNUSSSPAETZLE

### **Spanien**

GEBEIZTES KANINCHEN  
(CONEJO EN SALMOREJO)

### **Spargel**

KANINCHEN MIT  
MORCHELSAUCE, SPARGEL  
UND HAUSGEMACHTEN ..

### **Speck**

SPECKSALAT (NACH JOHANN  
LAFER)  
WILDPASTETE

### **Stallhase**

KANINCHEN IN KRAEUTER-  
SENF-SAUCE

### **Steckrübe**

GEFUELLTER  
KANINCHENRUECKEN AUF  
WARMEM  
STECKRUEBENSALAT

### **Sülze**

WILDSCHWEINSUELZE MIT  
BLATTSALATEN UND  
VINAIGRETTE

### **Suppe**

TOPINAMBURSUPPE  
(ERDÄPFEL) MIT STREIFEN  
VON GERÄUCHER ...  
FLOTTBEKER DERBY-SUPPE

HIRSCHGULASCH MIT  
GEBRATENEN  
SCHWARZWURZELN  
HASENRUECKEN MIT  
PILZFUELLUNG UND  
PIMENTSOSSE  
GEBEIZTER ELCHBRATEN  
MIT PILZEN UND BIRNEN  
KOELLEDAER  
KANINCHENRUECKENFILET  
HIRSCHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
PRINTENSAUCE UND BIR ...  
REH-NUESSCHEN MIT  
GEMUESEGRATIN  
WILDSCHWEINKRAUTWICKEL  
MIT ROTE-BETE-SAUCE  
HIRSCHSCHNITZEL IN  
SAHNESAUCE  
GESCHMORTER WILDHASE  
HIRSCHBRATEN IN  
PREISELBEERRAHM  
THUERINGER DAMHIRSCH  
MIT BUTTERPILZEN  
HIRSCHKALBSRÜCKENFILET  
MIT RAGOUT VON MARONEN,  
ÄPFELN ...  
KELTENMENU  
(WILDSCHWEINSTEAKS)  
GEFUELLTER  
KANINCHENRUECKEN AUF  
WARMEM  
STECKRUEBENSALAT  
MARINIERTER REHRUECKEN  
MIT FEIGEN-ROTKOHL  
REHRUECKEN MIT  
TROCKENPFLAUMEN UND  
WALDPILZEN  
WILDRAGOUT IN  
SCHOKOLADENSAUCE  
REHRUECKENFILET MIT  
BROKKOLI  
REHRUECKEN MIT

HUBERTUS

### **Teigware**

TAGLIATELLE MIT  
KANINCHENRAGOUT (EMILIA  
ROMAGNA)

### **Terrine**

REHTERRINE

### **Thüringen**

HASENRUECKENFILET

### **Topinambur**

TOPINAMBURSUPPE  
(ERDÄPFEL) MIT STREIFEN  
VON GERÄUCHER ...

### **Traube**

HIRSCHKOTELETTEN MIT  
TRAUBENSOSSE

### **Vorspeise**

KANINCHENRUECKEN AUF  
WEISSEN BOHNEN

### **Wachtel**

WACHTELN MIT  
SHITAKEPILZEN,  
STAUDENSELLERIE UND  
SAFRAN  
WACHTELN GEFUELLT  
ILSENBURGER STALLHASE  
UND WACHTEL IM  
NUDELBLATT AUF S ...  
WACHTELN NORMANNISCHE  
ART IN BRIOCHE-TEIG

### **Walnuss**

REHNUESSCHEN MIT  
NUSSKRUSTE AUF  
MARONENPUEREE  
GESCHNETZELTE  
WILDENTENBRUST MIT  
WALNUESSEN  
REHRUECKEN MIT  
WALNUSSKRUSTE UND  
WILDSAUCE

### **Walnuß**

WALDORFSALAT (NACH  
JOHANN LAFER)

### **Wein**

PREISELBEEREN  
WILDSCHWEINRUECKEN IN  
PFLAUMENSOSSE  
REHNUESSCHEN MIT  
NUSSKRUSTE AUF  
MARONENPUEREE  
REHBRATEN  
KANINCHENRUECKEN MIT  
KIRSCHEN GEFUELLT  
REHRUECKEN MIT  
KIRSCHSAUCE UND  
KASKNOEPF  
HIRSCHROULADE MIT  
WALDPILZEN  
REHMEDAILLONS MIT  
KRUSTE  
REHSCHULTER MIT  
SCHUPFNUDELN  
KANINCHEN IN KIRSCHBIER  
KANINCHEN IN WEISSWEIN-  
SOSSE  
HIRSCHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
PRINTENSAUCE UND BIRNEN  
EINGELEGTE  
KANINCHENKEULE MIT  
RATATOUILLE  
KANINCHEN MIT  
STIELMUSSCHAUM UND  
KARTOFFELRAVIOLI  
WILDHASE  
KANINCHENKEULEN MIT  
WILDEM SCHNITTLAUCH  
BÄUERLICHER  
KANINCHENBRATEN  
WILDSCHWEINPFEFFER  
REHRUECKENBRATEN  
GEFUELLTE  
KANINCHENLENDE  
KANINCHEN MIT ZWIEBELN  
FRISCHLINGSRUECKEN MIT  
PFEFFERKUCHENKRUSTE  
DIBBEKANINCHEN

HIRSCHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
PRINTENSAUCE UND BIR ...  
REBUHN MIT  
BORDEAUXSAUCE UND  
POMPOMBLANC-PILZEN  
KANINCHEN IN  
ROTWEINBEIZE

### **Weißkraut**

BIGOSCH ODER  
ERSPARNISSE DER  
SCHWIEGERMUTTER

### **Wild**

WACHTELN MIT  
SHITAKEPILZEN,  
STAUDENSELLERIE UND  
SAFRAN  
REHLENDCHEN MIT  
KRAEUTERSCHWAMMERL  
KANINCHENGROESTL MIT  
HONIGKRAUT VON GELBEN  
RUEBEN  
WILDPFEFFER AUS DEM  
HABICHTSWALD  
WACHTELN GEFUELLT  
REHRUECKEN AUF  
KARTOFFEL-SELLERIE-  
GRATIN IN ROTWEINJUS  
REHKEULE IN PORTWEIN MIT  
SPECKBIRNEN  
WILDEINTOPF MIT  
ROSENKOHL  
SELKETALER  
WIDDERKOTELETTS  
REHRUECKEN I  
ILSENBURGER STALLHASE  
UND WACHTEL IM  
NUDELBLATT AUF S ...  
GEFUELLTER  
REHBOCKRUECKEN MIT  
WIRSING UND  
PILZMAULTASCHEN  
REHNUESSCHEN IN

POTSDAMER  
KANINCHENKEULEN  
GEFUELLTE  
WILDSCHWEINSCHULTER  
WILDKLOPSE MIT  
KAPERNTUNKE  
ALTHUERINGER  
DAMHIRSCH MIT  
HAGEBUTTENSAUCE  
KANINCHENRUECKEN MIT  
KLEINEM MAIS  
WILDSCHWEINNACKEN MIT  
ORANGENKRAUT UND  
SERVIETTENKNOEDEL  
ROTKOHL-HASENROULADE  
MIT MARONENPILZEN UND  
KARTOFFELP ..  
HIRSCHSTEAKS MIT  
NUESSEN  
REHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
ROTWEIN  
REHKEULE MIT GEWUERZ-  
KIRSCHSOSSE,  
BLUMENKOHL-MOUSSE U ..  
HIRSCHKEULE NACH  
GROSSMUTTER  
STROGANOFF VOM  
REHRUECKEN MIT  
ESSKASTANIENPUEREE  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN  
HIRSCHRAGOUT  
REHRUECKENMEDAILLONS  
MIT PFEFFERKIRSCHEN UND  
HONIGSAUCE  
GESCHMORTES KANINCHEN  
II  
WILDPASTETE  
REHRUECKEN MIT REHFOND  
REHKEULE IN RAHMSAUCE  
HASENSCHNITZEL  
WILDSCHWEINKEULE IN

KARTOFFELTEIG  
KANINCHENRÜCKEN IN  
PAPRIZIERTER SHERRY-  
HONIGSAUCE MIT ...  
FRISCHLINGSRUECKEN MIT  
PILZFARCE UND  
GEMUESEMELANGE  
HAUSGEBEIZTE  
HASENKEULE  
TOSKANISCHER  
BAUERNEINTOPF MIT  
WILDSCHWEIN  
ZITRONEN-KANINCHEN MIT  
LINSEN  
FRISCHLINGSRUECKEN MIT  
PFIFFERLINGEN UND MOHN-  
SCHUPFNUDEL  
KEULEN VOM  
OSTERKANINCHEN AUF  
SUESS-SAUREN LINSEN  
GEFUELLTER  
HASENRUECKEN MIT  
QUENDEL-SAUCE  
KANINCHENRÜCKEN AUF  
TOMATENCOULIS MIT  
KRÄUTER-SPROSSE ...  
KANINCHENRUECKEN IN  
FRUEHLINGSROLLENTEIG  
CANARISCHES KANINCHEN  
IN ROTWEIN GESCHMORTE  
KANICHENKEULEN MIT  
SPAETZLE  
KANINCHEN MIT  
BACKPFLAUMEN  
FRISCHLINGSKOTELETTS -  
GEFUELLT  
WILDPFEFFER  
WILDSCHWEINROULADE  
HIRSCHFILET MIT NUESSEN  
UND KIRSCHEN  
HASENRUECKEN MIT  
GEBRATENEN BIRNEN  
HIRSCHGULASCH MIT

WACHOLDER MARINIERT  
HIRSCHKALBSCHLEGEL  
KANINCHEN IN KRAEUTER-  
SENF-SAUCE  
REH MIT HUTZELN  
(WEILROD)  
REHSCHLEGEL MIT  
KLETZENKNOEDELN  
(OESTERREICH)  
REHRUECKEN BADEN-  
BADEN  
KANINCHEN IN  
ROTWEINBEIZE  
GANZER REHRUECKEN MIT  
PFIFFERLINGEN UND  
SPAETZLE  
KANINCHEN IN  
BACKPFLAUMEN UND  
ERDNUESSEN  
CINGHIALE ALLA  
MAREMMANA (WILDSCHWEIN  
NACH MAREMMENART)  
REHKEULE  
HASENBRATEN MIT  
KARTOFFELKLOESSEN UND  
ROSENKOHL  
KANINCHEN MIT JUNGEM  
KNOBLAUCH  
TOSKANISCHES  
WILDSCHWEIN-RAGOUT  
REHRUECKEN MIT SAUCE  
KANINCHEN AUF GEMUESE  
NACH ART DES VENETO

### **Hackfleisch**

HACKBAELLCHEN VOM WILD

### **Hagenbutte**

ALTHUERINGER  
DAMHIRSCH MIT  
HAGEBUTTENSAUCE

### **Hase**

KANINCHENGROESTL MIT  
HONIGKRAUT VON GELBEN  
RUEBEN

GEBRATENEN  
SCHWARZWURZELN  
HASENRUECKEN MIT  
PILZFUELLUNG UND  
PIMENTSOSSE  
REHRUECKEN AUF  
ZWEIERLEI SELLERIE  
GEBEIZTER ELCHBRATEN  
MIT PILZEN UND BIRNEN  
KOELLEDAER  
KANINCHENRUECKENFILET  
HIRSCHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
PRINTENSAUCE UND BIR ...  
FASAN MIT MARONEN UND  
ROTWEIN-ESSIG  
REH-NUESSCHEN MIT  
GEMUESEGRATIN  
WILDSCHWEINKRAUTWICKEL  
MIT ROTE-BETE-SAUCE  
HIRSCHSCHNITZEL IN  
SAHNESAUCE  
GESCHMORTER WILDHASE  
HIRSCHBRATEN IN  
PREISELBEERRAHM  
THUERINGER DAMHIRSCH  
MIT BUTTERPILZEN  
HIRSCHKALBSRÜCKENFILET  
MIT RAGOUT VON MARONEN,  
ÄPFELN ...  
GEBRATENE  
FASANENBRUST MIT  
TRAUBENSAUCE  
KELTENMENUE  
(WILDSCHWEINSTEAKS)  
GEFUELLTER  
KANINCHENRUECKEN AUF  
WARMEM  
STECKRUEBENSALAT  
MARINIERTER REHRUECKEN  
MIT FEIGEN-ROTKOHL  
PREISELBEER-PFEFFER-JUS  
JAGDFASAN KOENIG

ILSENBURGER STALLHASE  
UND WACHTEL IM  
NUDELBLATT AUF S ...  
KANINCHENRÜCKEN IN  
PAPRIZIERTER SHERRY-  
HONIGSAUCE MIT ...  
HAUSGEBEIZTE  
HASENKEULE  
KEULEN VOM  
OSTERKANINCHEN AUF  
SUESS-SAUREN LINSEN  
GEFUELLTER  
HASENRUECKEN MIT  
QUENDEL-SAUCE  
KANINCHENRÜCKEN AUF  
TOMATENCOULIS MIT  
KRÄUTER-SPROSSE ...  
KANINCHENRUECKEN IN  
FRUEHLINGSROLLENTEIG  
CANARISCHES KANINCHEN  
HASENRUECKENFILET  
HASENRUECKEN MIT  
GEBRATENEN BIRNEN  
HASENRUECKEN MIT  
PILZFUELLUNG UND  
PIMENTSOSSE  
KOELLEDAER  
KANINCHENRUECKENFILET  
GESCHMORTER WILDHASE  
GEFUELLTER  
KANINCHENRUECKEN AUF  
WARMEM  
STECKRUEBENSALAT  
BUETZOWS WILDER TELLER  
WILDHASE  
OFFENBACHS VERSUCHUNG  
POTSDAMER  
KANINCHENKEULEN  
ROTKOHL-HASENROULADE  
MIT MARONENPILZEN UND  
KARTOFFELP ..  
KANINCHENKEULEN MIT  
ROTWEINSCHALOTTEN

LUDWIG  
REHRUECKEN MIT  
TROCKENPFLAUMEN UND  
WALDPILZEN  
WILDRAGOUT IN  
SCHOKOLADENSAUCE  
WACHTELN NORMANNISCHE  
ART IN BRIOCHE-TEIG  
REHRUECKENFILET MIT  
BROKKOLI  
REHRUECKEN MIT  
PREISELBEEREN  
WILDSCHWEINRUECKEN IN  
PFLAUMENSOSSE  
HACKBAELLCHEN VOM WILD  
REHNUESSCHEN MIT  
NUSSKRUSTE AUF  
MARONENPUEREE  
REHBRATEN  
KANINCHENRUECKEN MIT  
KIRSCHEN GEFUELLT  
REHRUECKEN MIT  
KIRSCHSAUCE UND  
KASKNOEPF  
HIRSCHROULADE MIT  
WALDPILZEN  
REHMEDAILLONS MIT  
KRUSTE  
REHSCHULTER MIT  
SCHUPFNUDELN  
KANINCHEN IN KIRSCHBIER  
KANINCHEN IN WEISSWEIN-  
SOSSE  
HIRSCHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
PRINTENSAUCE UND BIRNEN  
EINGELEGTE  
KANINCHENKEULE MIT  
RATATOUILLE  
KANINCHEN MIT  
STIELMUSSCHAUM UND  
KARTOFFELRAVIOLI  
BUETZOWS WILDER TELLER

GESCHMORTES KANINCHEN  
I  
HASENRUECKEN MIT KIRSCH-  
RAHM-SAUCE  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN  
GESCHMORTES  
WILDKANINCHEN MIT  
STEINPILZRISOTTO  
GESCHNETZELTES  
HASENFILET MIT  
ROSENKOHL  
HASENSCHNITZEL  
HASENBRATEN MIT  
KARTOFFELKLOESSEN UND  
ROSENKOHL  
TAGLIATELLE MIT  
KANINCHENRAGOUT (EMILIA  
ROMAGNA)  
KANINCHEN-ROGNONETTE  
AUF GERSTEN-RISOTTO  
HASENFILET IM  
WIRSINGBLATT  
SAURER FELDHASE  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN MIT  
ZUCCHINI-  
TOMATENGEMUESE  
WILDHASENRUECKEN MIT  
PORTWEINFEIGEN  
HASENKEULE MIT  
ROSENKOHL UND  
SCHUPFNUDELN

### **Hefeteig**

WACHTELN NORMANNISCHE  
ART IN BRIOCHE-TEIG

### **Heidelbeere**

ROSA GEBRATENE  
REHKEULE MIT HEIDELBEER-  
RISOTTO

### **Hirsch**

WILDPFEFFER  
HIRSCHFILET MIT NUESSEN

WILDHASE  
KANINCHENKEULEN MIT  
WILDEM SCHNITTBLAU  
BÄUERLICHER  
KANINCHENBRATEN  
WILDSCHWEINPFEFFER  
REHRUECKENBRATEN  
PERLUHN MIT  
ROSMARINDUFT  
FEURIGES HIRSCH-CHILLIE  
REHRUECKEN II  
OFFENBACHS VERSUCHUNG  
GEFUELLTE  
KANINCHENLENDE  
KANINCHEN MIT ZWIEBELN  
FRISCHLINGSRUECKEN MIT  
PFEFFERKUCHENKRUSTE  
DIBBEKANINCHEN  
POTSDAMER  
KANINCHENKEULEN  
REBUHN HAUPTMANN VON  
KOEPEINICK  
GEFUELLTE  
WILDSCHWEINSCHULTER  
WILDKLOPSE MIT  
KAPERNTUNKE  
ALTTHUERINGER  
DAMHIRSCH MIT  
HAGEBUTTENSAUCE  
KANINCHENRUECKEN MIT  
KLEINEM MAIS  
WILDSCHWEINNACKEN MIT  
ORANGENKRAUT UND  
SERVIETTENKNOEDEL  
ROTKOHL-HASENROULADE  
MIT MARONENPILZEN UND  
KARTOFFELP ..  
HIRSCHSTEAKS MIT  
NUESSEN  
WILDSCHWEINRUECKEN AUF  
SARDISCHE ART  
KANINCHENKEULEN MIT  
ROTWEINSCHALOTTEN

UND KIRSCHEN  
HIRSCHGULASCH MIT  
GEBRATENEN  
SCHWARZWURZELN  
HIRSCHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
PRINTENSAUCE UND BIR ...  
HIRSCHSCHNITZEL IN  
SAHNESAUCE  
HIRSCHBRATEN IN  
PREISELBEERRAHM  
THUERINGER DAMHIRSCH  
MIT BUTTERPILZEN  
HIRSCHKALBSRÜCKENFILET  
MIT RAGOUT VON MARONEN,  
ÄPFELN ...  
HIRSCHROULADE MIT  
WALDPILZEN  
HIRSCHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
PRINTENSAUCE UND BIRNEN  
BUETZOWS WILDER TELLER  
FEURIGES HIRSCH-CHILLIE  
WILDKLOPSE MIT  
KAPERNTUNKE  
HIRSCHSTEAKS MIT  
NUESSEN  
HIRSCHKEULE NACH  
GROSSMUTTER  
STEIRISCHES  
HIRSCHRAGOUT  
HIRSCHRAGOUT  
HIRSCHKALBSCHLEGEL  
HIRSCHRUECKEN MIT  
POLENTA  
HIRSCHSTEAK MIT  
LEBKUCHENSOSSE  
HIRSCHLENDEN MIT  
PFLAUMENSOSSE  
HIRSCHKOTELETTEN MIT  
TRAUBENSOSSE  
HIRSCHMEDAILLON MIT  
LEBKUCHENSOSSE

GEFUELLTES KANINCHEN  
MIT COUSCOUS  
GEFUELLTE FASANENBRUST  
MIT GRANATAPFEL-SOSSE  
UND KART ...  
GESCHMORTES KANINCHEN  
I  
GEBRATENE  
WILDENTENBRUST MIT  
HAGEBUTTENAEPFELN UND  
SES ..  
REHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
ROTWEIN  
FASAN AUF WEINKRAUT  
REHKEULE MIT GEWUERZ-  
KIRSCHSOSSE,  
BLUMENKOHL-MOUSSE U ..  
HASENRUECKEN MIT KIRSCH-  
RAHM-SAUCE  
HIRSCHKEULE NACH  
GROSSMUTTER  
STROGANOFF VOM  
REHRUECKEN MIT  
ESSKASTANIENPUEREE  
BIGOSCH ODER  
ERSPARNISSE DER  
SCHWIEGERMUTTER  
REHRUECKEN MIT  
ASIATISCHEN AROMEN  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN  
REHMEDAILLONS AUF  
APFELWEIN-PREISELBEER-  
SAUCE MIT SPÄTZLE  
KANINCHEN IN FEINER  
SENFOSSE  
GESCHMORTES  
WILDKANINCHEN MIT  
STEINPILZRISOTTO  
STEIRISCHES  
HIRSCHRAGOUT  
REHTERRINE

HIRSCHFILET MIT  
PFLAUMENMUS-SAUCE  
HIRSCHGULASCH MIT  
PREISELBEEREN UND  
HASELNUSSSPAETZLE  
HIRSCHMEDAILLONS MIT  
BIRNEN UND BROMBEEREN  
HIRSCHKALBSRUECKEN MIT  
LEBKUCHENHAUBE IN  
SCHOKOLADENS ..

### **Holunder**

REHRUECKENMEDAILLONS  
IM WACHOLDERBACKTEIG  
MIT HOLUNDE ..

### **Italien**

CINGHIALE ALLA  
MAREMMANA (WILDSCHWEIN  
NACH MAREMMENART)

### **Käse**

KANINCHENRUECKENFILETS  
MIT ZIEGENFRISCHKAESE

### **Kalt**

SPECKSALAT (NACH JOHANN  
LAFER)  
WALDORFSALAT (NACH  
JOHANN LAFER)

### **Kaninchen**

ZITRONEN-KANINCHEN MIT  
LINSEN  
IN ROTWEIN GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN MIT  
SPAETZLE  
KANINCHEN MIT  
BACKPFLAUMEN  
KANINCHENRUECKEN MIT  
KIRSCHEN GEFUELLT  
KANINCHEN IN KIRSCHBIER  
KANINCHEN IN WEISSWEIN-  
SOSSE  
EINGELEGTE  
KANINCHENKEULE MIT  
RATATOUILLE  
KANINCHEN MIT  
STIELMUSSCHAUM UND

REBUHN GEFUELLT MIT  
STEINPILZEN  
MEDALLIONS VOM UETZER  
REHRUECKEN MIT  
SCHWARZEN NUESSE ..  
GESCHNETZELTES  
HASENFILET MIT  
ROSENKOHL  
WILDSCHWEINSTEAK MIT  
KARTOFFEL-ROULADEN  
REHRAGOUT MIT  
ORANGENSAUCE  
HIRSCHRAGOUT  
REHRUECKENMEDAILLONS  
MIT PFEFFERKIRSCHEN UND  
HONIGSAUCE  
GESCHMORTES KANINCHEN  
II  
REBUHN MIT  
BORDEAUXSAUCE UND  
POMPOMBLANC-PILZEN  
JUNGE WILDENTE IM  
SPECKMANTEL  
WILDPASTETE  
REHRUECKEN MIT REHFOND  
REHKEULE IN RAHMSAUCE  
FELDHUEHNER  
(REBHUEHNER), GEFUELLT  
MIT PFIFFERLINGEN  
HASENSCHNITZEL  
WILDSCHWEINKEULE IN  
WACHOLDER MARINIERT  
GESCHNETZELTE  
WILDENTENBRUST MIT  
WALNUESSEN  
HIRSCHKALBSCHLEGEL  
KANINCHEN IN KRAEUTER-  
SENF-SAUCE  
REH MIT HUTZELN  
(WEILROD)  
REHSCHLEGEL MIT  
KLETZENKNOEDELN  
(OESTERREICH)

KARTOFFELRAVIOLI  
KANINCHENKEULEN MIT  
WILDEM SCHNITTLAUCH  
BÄUERLICHER  
KANINCHENBRATEN  
GEFUELLTE  
KANINCHENLENDE  
KANINCHEN MIT ZWIEBELN  
DIBBEKANINCHEN  
KANINCHENRUECKEN MIT  
KLEINEM MAIS  
GEFUELLTES KANINCHEN  
MIT COUSCOUS  
KANINCHEN IN FEINER  
SENFOSSE  
GESCHMORTES KANINCHEN  
II  
KANINCHEN IN  
ROTWEINBEIZE  
KANINCHEN IN  
BACKPFLAUMEN UND  
ERDNUESSEN  
KANINCHENRUECKEN MIT  
POMMERY-SENF-SAUCE  
KANINCHEN MIT KORIANDER  
KANINCHEN MIT JUNGEM  
KNOBLAUCH  
GEBEIZTES KANINCHEN  
(CONEJO EN SALMOREJO)  
KANINCHEN - KORSIKA  
KANINCHENRUECKEN AUF  
WEISSEN BOHNEN  
SUESSSAURES  
KANINCHENRAGOUT  
KANINCHENRUCKENFILETS  
MIT ZIEGENFRISCHKAESE  
KANINCHEN MIT  
MORCHELSAUCE, SPARGEL  
UND HAUSGEMACHTEN ..  
KANINCHEN AUF GEMUESE  
NACH ART DES VENETO  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN MIT

REHRUECKEN BADEN-  
BADEN  
KANINCHEN IN  
ROTWEINBEIZE  
GANZER REHRUECKEN MIT  
PFIFFERLINGEN UND  
SPAETZLE  
KANINCHEN IN  
BACKPFLAUMEN UND  
ERDNUESSEN  
FASAN MIT  
KARTOFFELGRATIN UND  
RIESLINGKRAUT  
CINGHIALE ALLA  
MAREMMANA (WILDSCHWEIN  
NACH MAREMMENART)  
REHKEULE  
FLOTTBEKER DERBY-SUPPE  
HUBERTUS  
HASENBRATEN MIT  
KARTOFFELKLOESSEN UND  
ROSENKOHL  
KANINCHENRUECKEN MIT  
POMMERY-SENF-SAUCE  
KANINCHEN MIT KORIANDER  
REHPFEFFER MIT GRAPPA  
UND POLENTA (LOMBARDEI)  
KANINCHEN MIT JUNGEM  
KNOBLAUCH  
PAPPARDELLE MIT  
WILDENTE  
TAGLIATELLE MIT  
KANINCHENRAGOUT (EMILIA  
ROMAGNA)  
HIRSCHRUECKEN MIT  
POLENTA  
KANINCHEN-ROGNONETTE  
AUF GERSTEN-RISOTTO  
HIRSCHSTEAK MIT  
LEBKUCHENSOSSE  
HIRSCHLENDEN MIT  
PFLAUMENSOSSE  
HIRSCHKOTELETTEN MIT

COUSCOUS  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN MIT  
MARONENPUEREE  
KANINCHEN MIT ROSMARIN

**Kaper**

WILDKLOPSE MIT  
KAPERNTUNKE

**Kartoffel**

REHNUESSCHEN IN  
KARTOFFELTEIG  
SPECKSALAT (NACH JOHANN  
LAFER)  
ROTKOHL-HASENROULADE  
MIT MARONENPILZEN UND  
KARTOFFELP ..

**Kastanie**

FASAN MIT MARONEN UND  
ROTWEIN-ESSIG  
HIRSCHKALBSRÜCKENFILET  
MIT RAGOUT VON MARONEN,  
ÄPFELN ...  
MARINIERTER REHRUECKEN  
MIT FEIGEN-ROTKOHL  
ROTKOHL-HASENROULADE  
MIT MARONENPILZEN UND  
KARTOFFELP ..  
STROGANOFF VOM  
REHRUECKEN MIT  
ESSKASTANIENPUEREE  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN MIT  
MARONENPUEREE

**Kirsche**

REHRUECKEN MIT  
KIRSCHSAUCE UND  
KASKNOEPF  
HASENRUECKEN MIT KIRSCH-  
RAHM-SAUCE  
DAMWILDKOTELETT IN  
SCHOKOLADENSAUCE MIT  
PFEFFERKIRSCHEN

**Knoblauch**

KANINCHEN MIT JUNGEM

TRAUBENSOSSE  
HIRSCHMEDAILLON MIT  
LEBKUCHENSOSSE  
GEBEZTES KANINCHEN  
(CONEJO EN SALMOREJO)  
KANINCHEN - KORSIKA  
WILDSCHWEINSUELZE MIT  
BLATTSALATEN UND  
VINAIGRETTE  
REHRUECKEN, ROSA  
GEBRATEN, AUF JUS VOM  
ROTEN WEINBERG ..  
KANINCHENRUECKEN AUF  
WEISSEN BOHNEN  
SUESSSAURES  
KANINCHENRAGOUT  
KANINCHENRÜCKENFILETS  
MIT ZIEGENFRISCHKAESE  
KANINCHEN MIT  
MORCHELSAUCE, SPARGEL  
UND HAUSGEMACHTEN ..  
HASENFILET IM  
WIRSINGBLATT  
TOSKANISCHES  
WILDSCHWEIN-RAGOUT  
REHRUECKEN MIT SAUCE  
FASANENBRUST AUF  
APFELKRAUT MIT WEISSER  
PFEFFERSAUCE  
ROSA GEBRATENE  
REHKEULE MIT HEIDELBEER-  
RISOTTO  
REHRAGOUT AUS DEM  
PASSAUER LAND  
HIRSCHFILET MIT  
PFLAUMENMUS-SAUCE  
REHRUECKENMEDAILLONS  
IM WACHOLDERBACKTEIG  
MIT HOLUNDE ..  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN MIT  
ZUCCHINI-  
TOMATENGEMUESE

KNOBLAUCH  
**Knödel**  
REHSCHLEGEL MIT  
KLETZENKNOEDELN  
(OESTERREICH)  
**Koriander**  
KANINCHEN MIT KORIANDER  
**Korsika**  
KANINCHEN - KORSIKA  
**Lebkuchen**  
HIRSCHSTEAK MIT  
LEBKUCHENSOSSE  
HIRSCHMEDAILLON MIT  
LEBKUCHENSOSSE  
HIRSCHKALBSRUECKEN MIT  
LEBKUCHENHAUBE IN  
SCHOKOLADENS ..  
**Lehm**  
REHRUECKEN IM  
MEDDERSHEIMER LEHM  
**Mais**  
KANINCHENRUECKEN MIT  
KLEINEM MAIS  
**Mallorca**  
KANINCHEN MIT ZWIEBELN  
**Mandel**  
GESCHMELZTER MANDEL-  
BROCCOLI  
**Morchel**  
KANINCHEN MIT  
MORCHELSAUCE, SPARGEL  
UND HAUSGEMACHTEN ..  
**Nahetal**  
REHRUECKEN IM  
MEDDERSHEIMER LEHM  
**Nudel**  
PAPPARDELLE MIT  
WILDENTE  
BANDNUDELN MIT  
WILDSCHWEINSUGO  
**Nuss**  
HIRSCHSTEAKS MIT  
NUESSEN

**Orange**

KANINCHEN AUF GEMUESE  
NACH ART DES VENETO  
GEFUELLTER REH-  
ROLLBRATEN  
REHRUECKEN IM  
MEDDERSHEIMER LEHM  
WILDSCHWEINRAGOUT  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN MIT  
COUSCOUS  
REHRUECKEN MIT  
ORANGENSAUCE  
REHMEDAILLONS AUF  
RAHMSTEINPILZEN  
GESCHMORTE  
KANINCHENKEULEN MIT  
MARONENPUEREE  
PILZWILDRAGOUT UNTER  
BLAETTERTEIGHAUBE  
WILDHASENRUECKEN MIT  
PORTWEINFEIGEN  
WILDSCHWEINSCHNITZEL  
MIT WALDPILZEN  
HASENKEULE MIT  
ROSENKOHL UND  
SCHUPFNUDELN  
REHRAGOUT NACH  
GROSSMUTTER  
WILDSCHWEINKEULE MIT  
EBERESCHEN (SPREEWALD)  
DAMWILDKOTELETT IN  
SCHOKOLADENSAUCE MIT  
PFEFFERKIRSCHEN  
KANINCHEN MIT ROSMARIN  
BOZENER  
WILDSCHWEINGULASCH IN  
BIERSAUCE  
HIRSCHGULASCH MIT  
PREISELBEEREN UND  
HASELNUSSSPAETZLE  
REHRAGOUT E&T  
BANDNUDELN MIT  
WILDSCHWEINSUGO

REHRAGOUT MIT  
ORANGENSAUCE  
REHRUECKEN MIT  
ORANGENSAUCE

**Pasta**

PAPPARDELLE MIT  
WILDENTE

**Pastete**

WILDPASTETE

**Perlhuhn**

PERLHUHN MIT  
ROSMARINDUFT

**Pfifferling**

FELDHUEHNER  
(REBHUEHNER), GEFUELLT  
MIT PFIFFERLINGEN

**Pfirsich**

REHRUECKEN, ROSA  
GEBRATEN, AUF JUS VOM  
ROTEN WEINBERG ..

**Pflaume**

KOELLEDAER  
KANINCHENRUECKENFILET  
HIRSCHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
PRINTENSAUCE UND BIR ...  
HIRSCHLENDEN MIT  
PFLAUMENSOSSE  
HIRSCHFILET MIT  
PFLAUMENMUS-SAUCE

**Pflaumen**

HIRSCHRAGOUT MIT  
BACKPFLAUMEN IN  
PRINTENSAUCE UND BIRNEN

**Pilz**

WACHTELN MIT  
SHITAKEPILZEN,  
STAUDENSELLERIE UND  
SAFRAN  
REHLENDCHEN MIT  
KRAUTERSCHWAMMERL  
REHSCHAEUFELE MIT  
PFIFFERLINGEN UND  
SPAETZLE

HIRSCHMEDAILLONS MIT  
BIRNEN UND BROMBEEREN  
HIRSCHKALBSRUECKEN MIT  
LEBKUCHENHAUBE IN  
SCHOKOLADENS ..  
REHRUECKEN MIT  
WALNUSSEKRUSTE UND  
WILDSAUCE  
REHKEULE IN  
WACHOLDERRAHM

**Wilde**

SAURER FELDHASE

**Wildente**

JUNGE WILDENTE IM  
SPECKMANTEL  
GESCHNETZELTE  
WILDENTENBRUST MIT  
WALNUESSEN

**Wildschaf**

SELKETALER  
WIDDERKOTELETTS

**Wildschwein**

WILDPFEFFER AUS DEM  
HABICHTSWALD  
FRISCHLINGSRUECKEN MIT  
PILZFARCE UND  
GEMUESEMELANGE  
TOSKANISCHER  
BAUERNEINTOPF MIT  
WILDSCHWEIN  
FRISCHLINGSRUECKEN MIT  
PFIFFERLINGEN UND MOHN-  
SCHUPFNUDEL  
FRISCHLINGSKOTELETTS -  
GEFUELLT  
TOPINAMBURSUPPE  
(ERDÄPFEL) MIT STREIFEN  
VON GERÄUCHER ...  
WILDSCHWEINROULADE  
WILDSCHWEINKRAUTWICKEL  
MIT ROTE-BETE-SAUCE  
KELTENMENUE  
(WILDSCHWEINSTEAKS)

FRISCHLINGSRUECKEN MIT  
PILZFARCE UND  
GEMUESEMELANGE  
HASENRUECKEN MIT  
PILZFUELLUNG UND  
PIMENTSOSSE  
THUERINGER DAMHIRSCH  
MIT BUTTERPILZEN  
KELTENMENUE  
(WILDSCHWEINSTEAKS)  
HIRSCHRAGOUT  
REBHUHN MIT  
BORDEAUXSAUCE UND  
POMPOMBLANC-PILZEN  
GANZER REHRUECKEN MIT  
PFIFFERLINGEN UND  
SPAETZLE

WILDSCHWEINRUECKEN IN  
PFLAUMENSOSSE  
WILDSCHWEINPFEFFER  
FRISCHLINGSRUECKEN MIT  
PFEFFERKUCHENKRUSTE  
GEFUELLTE  
WILDSCHWEINSCHULTER  
WILDSCHWEINNACKEN MIT  
ORANGENKRAUT UND  
SERVIETTENKNOEDEL  
WILDSCHWEINRUECKEN AUF  
SARDISCHE ART  
WILDSCHWEINSTEAK MIT  
KARTOFFEL-ROULADEN  
WILDSCHWEINKEULE IN  
WACHOLDER MARINIERT  
CINGHIALE ALLA  
MAREMMANA (WILDSCHWEIN  
NACH MAREMMENART)  
WILDSCHWEINSUELZE MIT  
BLATTSALATEN UND  
VINAIGRETTE  
SAUERBRATEN VON DER  
WILDSCHWEINKEULE  
TOSKANISCHES  
WILDSCHWEIN-RAGOUT  
WILDSCHWEINKEULE MIT  
EBERESCHEN (SPREEWALD)

***Wirsing***

HIRSCHKALBSRÜCKENFILET  
MIT RAGOUT VON MARONEN,  
ÄPFELN ...  
HACKBAELLCHEN VOM WILD

# WACHTELN NORMANNISCHE ART IN BRIOCHE-TEIG

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Wachteln
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Karotten
- 2 EL Lauch
- 2 EL Sellerie
- 1 TL Tomatenmark
- 1/2 l Kalbs- oder Geflügelbrühe
- 4 Äpfel (Boskoop)
- 250 g Geflügelleber
- 4 Schalotten oder
- 2 Klein. Zwiebeln, kleingehackt
- Salz, Pfeffer
- Cognac
- Calvados
- 5 EL Schlagsahne
- 4 EL Eiskalte Butter

## BRIOCHE-VORTEIG

- 100 g Mehl
- 42 g Hefe
- 1 Schuss Salz
- 100 ml Lauwarme Milch
- 40 g Zucker

## BRIOCHE-HAUPTTEIG

- 90 ml Milch
- 1 Ei
- 4 Eigelb
- 400 g Mehl
- 160 g Weiche Butter
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

## ERFASST \*RK\* AM 22.12.98 VON

- Ulli Fetzer [www.wildweb.de](http://www.wildweb.de)

Hefe mit dem Zucker in der warmen Milch auflösen. Die Zutaten für den Vorteig miteinander verkneten und ca 45 Min gehen lassen. Restl. Zutaten zugeben, kräftig miteinander verkneten und alles, mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Wachteln auslösen: Brüste und Keulen schön säubern und in 1 EL Butterschmalz kurz anbraten (sollen innen noch rot sein). Die Knochen samt dem Röstgemüse in Butterschmalz anbraten. Tomatenmark zugeben, alles anrösten mit Calvados abbläsen, mit Brühe aufkochen und ca. 3/ 3 Stunde kochen lassen (Flüssigkeit nötigenfalls ergänzen). Sauce abseihen und einkochen.

Die Geflügelleber in etwas Butter und den Zwiebelwürfeln gerade solange anbraten, dass sie außen etwas braun ist. Mit Cognac ablöschen (ca 2 EL) und alles kalt stellen. Dann durch ein Sieb streichen (oder Mixer) und 1 EL kalte Butter unterkneten und 5 EL Schlagsahne einrühren. Alles fein abschmecken (hier passt ein HAUCH Thymian).

Die Äpfel entkernen, halbieren und aushöhlen (mit einem Teelöffel oder, besser, Kugelausstecher). Die Lebermasse in die Äpfel verteilen, darauf die angebratenen Wachtelteile geben, einen Schuss Calvados drüberträufeln und jede Apfelhälfte in den zuvor ausgerollten Brioche Teig hüllen (die Ränder mit Wasser bestreichen, damit sie zusammenhalten). Eigelb mit Milch verquirlen und den Teig damit bepinseln. Im Backofen bei 170 Grad hellbraun backen.

Die Sauce aufkochen, mit 3 EL eiskalter Butter binden (montieren) und zu den Brioche-Äpfeln reichen.

Stichworte

Apfel, Federwild, Hefeteig, Wachtel, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Federwild, Wachtel, Apfel, Hefeteig**

WACHTELN NORMANNISCHE ART IN BRIOCHE-TEIG

# WALDORFSALAT (NACH JOHANN LAFER)

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 300 g Äpfel (Jonagold)
- 1 Zitrone; den Saft
- 400 g Knollensellerie
- 100 g Mayonnaise
- 50 g Naturjoghurt
- Salz und Pfeffer
- 50 g Walnüsse

## ERFASST \*RK\* AM 11.01.99 VON

- Ulli Fetzer FRÖHLICHER WEINBERG
- Rezept von Johann Lafer

Äpfel schälen, in Scheiben und in Streifen schneiden, mit dem Zitronensaft begießen. Knollensellerie waschen, schälen und ebenfalls in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden. Zu den Apfelstreifen geben. Mayonnaise mit Naturjoghurt verrühren, über Apfel- und Selleriestreifen geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Walnüsse grob hacken und über den Salat streuen.

Stichworte

Apfel, Kalt, Salat, Sellerie, Walnuß

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Salat, Kalt, Apfel, Sellerie, Walnuß**

WALDORFSALAT (NACH JOHANN LAFER)

# BÄUERLICHER KANINCHENBRATEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Kaninchen; a 1,5 kg
- 100 g Bauchspeck
- 50 g Butterschmalz
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Gemüseboullion
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- Thymian
- Majoran
- 100 ml Marsala
- Paprikapulver

## ERFASST \*RK\* AM 03.04.99 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Das Kaninchen in gleichgroße Stücke zerteilen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Butterschmalz in einer Kasserolle zerlassen, Kaninchenstücke anbraten, Speck würfeln, mitbraten.

Das Fleisch mit Weißwein ablöschen, -Brühe, Wacholderbeeren und Kräuter begeben.

Die Kasserolle abdecken, im Ofen etwa 20 Minuten braten, dabei öfter übergießen. Mit Marsala ablöschen und weitere 20 Minuten garen.

Als Beilage passen Safranrisotto oder Polenta.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Kaninchen

BÄUERLICHER KANINCHENBRATEN

GEFUELLTE KANINCHENLENDE

GESCHMORTES KANINCHEN II

KANINCHEN AUF GEMUESE NACH ART DES VENETO

KANINCHEN IN BACKPFLAUMEN UND ERDNUESSEN

KANINCHEN IN KIRSCHBIER

KANINCHEN IN WEISSWEIN-SOSSE

KANINCHEN MIT BACKPFLAUMEN

KANINCHEN MIT STIELMUSSCHAUM UND KARTOFFELRAVIOLI

KANINCHENKEULEN MIT WILDEM SCHNITTLAUCH

KANINCHENRUECKEN MIT KIRSCHEN GEFUELLT

ZITRONEN-KANINCHEN MIT LINSEN

# GEFUELLTE KANINCHENLENDE

Für 3 Portionen

## Zutaten

- 1 Kaninchen
- 200 g Hackfleisch
- 1 Scheib. Sobrasada-Wurst
- Gewürze und Kräuter

## ERFASST \*RK\* AM 14.07.99 VON

- Ilka Spiess aus dem WWW (Mallorca)

Lendenfleisch auslösen, Stücke wie ein Buch aufklappen und mit dem Hackfleisch, das mit Kräutern und Gewürzen vermischt wurde, füllen. Mit einem Bindfaden zusammenbinden und 20 Minuten lang im Ofen braten. Herausnehmen und in Medallions schneiden.

Diese zusammen mit einer Zwiebelsauce, die aromatisiert ist mit reichlich Thymian und ein wenig Tomate servieren.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Rubrikübersicht

Eintopf, Weißkraut, Wild

Fleisch, Eingelegt, Wildschwein

Fleisch, Wild, Hirsch

Fleisch, Wild, Hirsch, Hase

Fleisch, Wild, Hirsch, Traube

Fleisch, Wild, Reh, Sellerie

Fleisch, Wild, Rosenkohl

Geflügel, Ente

Gemüse, Broccoli, Mandel

Gemüse, Rotkraut, Feige

Grundrezept, Sauce, Wild, Preiselbeer

Haarwild, Hase, Thüringen

Haarwild, Reh

Haarwild, Reh, Pilz

Nudel, Pasta, Wild, Ente

Salat, Kalt, Apfel, Sellerie, Walnuß

Salat, Kalt, Kartoffel, Speck

Suppe, Eintopf, Wild, Gemüse

Suppe, Gebunden, Topinambur, Wildschwein

Vorspeise, Wild, Kaninchen, Bohne

Wild, Federwild, Ente

Wild, Federwild, Fasan

Wild, Federwild, Fasan, Kastanie

Wild, Federwild, Fasan, Sauerkraut, Elsass

Wild, Federwild, Hase, Gemüse

Wild, Federwild, Perlhuhn, Rosmarin

Wild, Federwild, Rebhuhn

Wild, Federwild, Rebhuhn, Pfifferling

Wild, Federwild, Rebhuhn, Wein, Pilz

Wild, Federwild, Wachtel

Wild, Federwild, Wachtel, Apfel, Hefeteig

Wild, Federwild, Wachtel, Pilz, Sellerie

Wild, Federwild, Wildente

Wild, Federwild, Wildente, Walnuss

Wild, Haarwild

Wild, Haarwild, Damhirsch, Hagenbutte

Wild, Haarwild, Elch

Wild, Haarwild, Hase

Wild, Haarwild, Hase, Birne

Wild, Haarwild, Hase, Kastanie, Kartoffel

Wild, Haarwild, Hase, Pflaume

Wild, Haarwild, Hase, Pilz

Wild, Haarwild, Hase, Rosenkohl

Wild, Haarwild, Hase, Sherry, Gemüse

Wild, Haarwild, Hase, Steckrübe

Wild, Haarwild, Hirsch

Wild, Haarwild, Hirsch, Kaper

Wild, Haarwild, Hirsch, Kastanie, Wirsing

Wild, Haarwild, Hirsch, Nuss

Wild, Haarwild, Hirsch, Pflaumen, Printen

Wild, Haarwild, Hirsch, Pilz

Wild, Haarwild, Hirsch, Pilze

Wild, Haarwild, Hirsch, Schwarzwurz

Wild, Haarwild, Hirsch, Wein, Pflaume

Wild, Haarwild, Kaninchen

Wild, Haarwild, Kaninchen, Gemüse

Wild, Haarwild, Kaninchen, Knoblauch

Wild, Haarwild, Kaninchen, Mais

Wild, Haarwild, Kaninchen, Mallorca

Wild, Haarwild, Kaninchen, Saarland

Wild, Haarwild, Kaninchen, Wein

Wild, Haarwild, Kastanie

Wild, Haarwild, Reh

Wild, Haarwild, Reh, Broccoli

Wild, Haarwild, Reh, Dörrobst

Wild, Haarwild, Reh, Gemüse

Wild, Haarwild, Reh, Kartoffel

Wild, Haarwild, Reh, Kastanie

Wild, Haarwild, Reh, Kirsche

Wild, Haarwild, Reh, Knödel, Dörrobst

Wild, Haarwild, Reh, Pilz

Wild, Haarwild, Reh, Preiselbeer, Diabetiker

Wild, Haarwild, Rehbock

Wild, Haarwild, Schokolade

Wild, Haarwild, Schwein, Speck, Pastete

Wild, Haarwild, Stallhase

Wild, Haarwild, Walnuss, Esskastanie

Wild, Haarwild, Wildschaf

Wild, Haarwild, Wildschwein

Wild, Haarwild, Wildschwein, Eintopf

Wild, Haarwild, Wildschwein, Italien

Wild, Haarwild, Wildschwein, Pilz

Wild, Haarwild, Wildschwein, Pilz, Gemüse

Wild, Hackfleisch, Wirsing

Wild, Hase

Wild, Hase, Champignon

Wild, Hase, Feige

Wild, Hase, Gerste

Wild, Hase, Kirsche

Wild, Hase, Rosenkohl

Wild, Hase, Teigware

Wild, Hase, Wachtel

Wild, Hirsch

Wild, Hirsch, Borne, Preiselbeer

Wild, Hirsch, Lebkuchen

Wild, Hirsch, Lebkuchen, Schokolade

Wild, Hirsch, Pflaume

Wild, Hirsch, Polenta

Wild, Hirsch, Preiselbeer, Spätzle

Wild, Kaninchen

Wild, Kaninchen, Couscous

Wild, Kaninchen, Käse

Wild, Kaninchen, Kastanie

Wild, Kaninchen, Koriander

Wild, Kaninchen, Korsika

Wild, Kaninchen, Morchel, Spargel, Austria

Wild, Kaninchen, Senf

Wild, Kaninchen, Spanien

Wild, Kirsche, Schokolade

Wild, Rebhuhn, Pilze

Wild, Reh

Wild, Reh, Birne

Wild, Reh, Einfach

Wild, Reh, Holunder

Wild, Reh, Lehm, Nahetal

Wild, Reh, Orange

Wild, Reh, Pfirsich

Wild, Reh, Pilz

Wild, Reh, Pilze

Wild, Reh, Pilze, Überbacken

Wild, Reh, Polenta

Wild, Reh, Reis, Heidelbeere

Wild, Reh, Sahne

Wild, Reh, Terrine

Wild, Reh, Walnuss

Wild, Schwein

Wild, Schwein, Bier, Gäste

Wild, Schwein, Nudel

Wild, Schwein, Pilze

Wild, Wildschwein

Wild, Wildschwein, Sülze, Salat

Wilde, Hase

# Eintopf, Weißkraut, Wild

BIGOSCH ODER ERSPARNISSE DER SCHWIEGERMUTTER

# BIGOSCH ODER ERSPARNISSE DER SCHWIEGERMUTTER

Für 4 Personen

## Zutaten

- 300 g Weißkohl
- 300 g Sauerkraut
- 1 Dicke Zwiebel
- 1 Handvoll Trockenpflaumen
- 1 Handvoll Getrocknete Pilze (über Nacht einweichen)
- 2 Tomaten
- 100 g Mageres Rindfleisch
- 100 g Lammbraten
- 100 g Rehbraten; oder anderes Wildfleisch
- 100 g Krakauerwurst; oder Schlesische Wurst
- 2 EL (-3) Tomatenmark
- Schmalz
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 09.12.99 VON

- Ilka Spiess

Den Weißkohl und die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Das Sauerkraut unter kaltem Wasser abspülen und ebenfalls schneiden. Die Tomaten schälen, in Würfel schneiden, im Topf schmoren lassen. Die eingeweichten Pilze und je nach Belieben Pflaumen dazugeben. Das Fleisch in Würfel schneiden, in Schmalz anbraten, zum Kraut geben, eine Stunde kochen lassen. Die Wurst in Würfel schneiden, kross anbraten und kurz vor dem Servieren zum restlichen Gericht geben.

Zum Schluss das Ganze mit Tomatenmark abschmecken.

Stichworte

Eintopf, Weißkraut, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Fleisch, Eingelegt, Wildschwein**

SAUERBRATEN VON DER WILDSCHWEINKEULE

# SAUERBRATEN VON DER WILDSCHWEINKEULE

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 250 ml Rotweinessig
- 750 ml Trockener Rotwein
- 250 g Möhren
- 250 g Knollensellerie
- 250 g Zwiebeln
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pimentkörner
- 15 Pfefferkörner
- 10 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Wildschweinbraten; aus der Keule, ca. 1,5 kg, ohne Knochen, Sehnen und Fett
- Salz, Pfeffer weiß
- 40 g Schweineschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Wildfond bei Umluft 30% mehr
- 100 g Getrocknete Datteln
- 175 g Pumpernickel

## ERFASST \*RK\* AM 19.08.00 VON

- *Ilka Spiess essen & trinken*

1. 2 Tage vorher Essig und Rotwein mischen. Möhren und Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und ebenfalls würfeln, alles zur Wein-Essig-Mischung geben. Wacholder, Piment und Pfeffer zerdrücken. Zusammen mit Nelken und Lorbeerblättern zur Wein-Essig-Mischung geben. Die Keule mit Küchengarn wie einen Rollbraten fest binden, in die Marinade legen (sie sollte ganz von Marinade bedeckt sein), abdecken und 2 Tage im Kühlschrank marinieren.

2. Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen und mit Salz rundum einreiben. Die Marinade durch ein Sieb gießen, 400 ml abmessen. Gemüsewürfel und Gewürze aufheben.

3. Den Backofen auf 170 Grad (Gas 1-2, Umluft 155 Grad) vorheizen. In einem Bräter das Schmalz erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Fleisch herausnehmen und das Gemüse im selben Topf kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben und 30 Sekunden mitbraten. Etwa 1/3 der abgemessenen Marinade und des Wildfonds in den Topf gießen, Fleisch wieder hineinlegen, Marinade zum Kochen bringen, anschließend alles im geschlossenen Topf bei milder Hitze 2 Stunden auf der untersten Einschubleiste schmoren, dabei nach und nach die restliche Marinade und den restlichen Wildfond dazugießen.

4. Die getrockneten Datteln entsteinen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Nach 30 Minuten Garzeit den Pumpernickel in den Fond bröseln. Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb geben, Datteln zur Sauce geben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den Braten vom Garn befreien, in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce, Rotkohl und Griessnocken dazureichen (siehe extra Rezepte).

Zubereitungszeit: 2 Stunden, 45 Minuten (plus Marinierzeit)

Stichworte

Eingelegt, Fleisch, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# Fleisch, Wild, Hirsch

FEURIGES HIRSCH-CHILLIE

# FEURIGES HIRSCH-CHILLIE

Für 6 Personen

## Zutaten

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 150 g Staudensellerie
- 5 Tomaten ca. 750 g
- 6 EL Olivenöl
- 1 kg Hirsch- o. Wildgulasch
- 300 ml Wildfond o. Brühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Kreuzkümmel; gemahlen
- Salz
- 1 TL Kakao
- 1 TL Geschroteter Chili
- 1/2 TL Oregano
- 1/2 TL Gemahlener Piment
- 850 ml Dose Kidney-Bohnen

## ERFASST \*RK\* AM 12.04.99 VON

- *Ilka Spiess kochen und genießen*

1. Knoblauch und Zwiebeln schälen. Sellerie putzen und waschen. Knoblauch, Zwiebeln und Sellerie fein hacken. Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten. Vierteln und evtl. entkernen.

2. Zwiebeln im heißen Öl goldgelb dünsten. Knoblauch und Sellerie mitdünsten. Fleisch abtupfen und unter Wenden anbräunen. Tomaten, Fond und Tomatenmark einrühren. Mit Kümmel, Salz, Kakao, Chili, Oregano und Piment würzen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren.

3. Bohnen abtropfen und zum Chillie geben. Alles weitere 20-30 Minuten köcheln lassen. Hirsch-Chillie servieren. Dazu schmeckt körniger Reis.

WEIN-TIP: vollmundiger Rotwein aus Australien, z. B. ein Shiraz- Cabernet-Sauvignon "Koonunga Hill" von Penfolds.

: Zubereitungszeit ca. 2 Std. : Pro Portion ca. 490 kcal 20 g Eiweiß 21 g Fett 54 g Kohlenhydrate

Stichworte

Fleisch, Hirsch, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Fleisch, Wild, Hirsch, Hase**

BUETZOWS WILDER TELLER

# BUETZOWS WILDER TELLER

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 1/2 kg Hirschkeule
- 400 g Hasenrückenfilet
- 2 Williams-Christ Birnen halbiert
- 2 groß. Karotten
- 1 groß. Zwiebel
- 1/2 Sellerie
- 2 EL Tomatenmark
- 1/2 l Kräftiger Rotwein
- 1 TL Preiselbeeren

## SONSTIGES

- Salz, Pfeffer, Zucker
- Wildgewürz
- Wacholderbeeren
- Lorbeerblatt
- Paniermehl
- Mehl
- Petersilienstengel

## ERFASST \*RK\* AM 06.03.99 VON

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Von der Hirschkeule die Sehnen und das Fett entfernen. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter anbraten, bis das Fleisch Farbe angenommen hat. Danach den Braten wieder herausnehmen und ruhen lassen.

In dem noch heißen Bratenfond die Sehnen und das Fett scharf anbraten, die Karotten, Zwiebeln und Sellerie zugeben, bis alles eine schöne braune Farbe hat. 2 EL Tomatenmark dazu, kurz mit anbraten und verteilen. Anschließend die Wacholderbeeren, Wildgewürz, Petersilienstengel und das Lorbeerblatt für ca. 30 Sekunden dazugeben, damit sich die ätherischen Öle lösen. Nun mit Rotwein ablöschen, etwas Wasser dazu und alles schön einreduzieren lassen. Das Ganze drei- bis viermal wiederholen.

In diesen Fond den Braten legen und 2 Stunden schmoren lassen, ab und zu wenden. Danach den Fond durch ein Sieb passieren und diesen mit einer Mischung aus Rotwein und Mehl binden.

Hasenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, zartrosa in der Pfanne braten.

Birnenhälften in Mehl, dann in Ei und Paniermehl wälzen und im heißen Fett backen. Beim Anrichten mit Preiselbeeren füllen.

Stichworte

Fleisch, Hase, Hirsch, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Fleisch, Wild, Hirsch, Traube**

HIRSCHKOTELETTEN MIT TRAUBENSOSSE

# HIRSCHKOTELETTEN MIT TRAUBENSOSSE

*Für 1 Rezept*

## **Zutaten**

- 4 Hirschkoteletten; a 350 g
- Frische Trauben
- Cognac

**ERFASST \*RK\* AM 09.06.00 VON**

- *Ilka Spiess Helene Markart Tiroler Küche*

Die Koteletten in der Pfanne braten und am Ende der Bratzeit die halbierten Trauben und den Cognac beifügen. Man nimmt die Koteletten aus der Pfanne heraus und stellt sie warm, die Soße eindicken lassen.

Stichworte

Fleisch, Hirsch, Traube, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Fleisch, Wild, Reh, Sellerie**

REHRUECKEN AUF ZWEIERLEI SELLERIE

# REHRUECKEN AUF ZWEIERLEI SELLERIE

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 Rehrücken; ca. 700 g pariertes Fleisch

## SAUCE, AM VORTAG

- Knochen vom Rücken
- 1 l Trockener Weißwein
- 5 Karotten
- 1/2 Sellerieknolle
- 2 St. Lauch
- 200 ml Roter Portwein
- 5 Wacholderbeeren

## SELLERIEPUEREE

- 200 g Mehlig Kartoffeln
- 400 g Sellerieknolle
- 500 ml Sahne
- 40 g Nussbutter
- Salz, Pfeffer, Muskat

## ZWEIERLEI SELLERIE

- 1 Staudensellerie
- 1 Knollensellerie (ca. 100 g)

## PETERSILIENKRUSTE

- 4 Scheib. Tostbrot
- 30 g Butter
- 60 g Petersilie; gehackt

## ERFASST \*RK\* AM 13.11.98 VON

- Ulli Fetzer / NORDTEXT

VORBEREITUNG Rehrücken

Fleisch auslösen und parieren. Gehackte Knochen für die Sauce aufbewahren.

ZUBEREITUNG Sauce:

Knochen im Topf dunkel anrösten, kleingeschnittenes Gemüse zugeben und auch braun rösten. Rotwein und soviel Wasser dazugeben, dass alles bedeckt ist und ca. 4 Stunden köcheln lassen. Passieren und auf 200 ml reduzieren. Portwein und Wacholderbeeren dazugeben, aufkochen und ca. 20 min ziehen lassen. Durch ein Sieb geben, binden und abschmecken.

Für das Selleriepüree Kartoffeln und Sellerie kleinschneiden, weichkochen und pürieren. Sahne und Butter einrühren und abschmecken.

Für zweierlei Sellerie Selleriesorten in eine gefällige Form schneiden und garen.

Für die Petersilienkruste Brot reiben, mit weicher Butter und gehackter Petersilie vermischen.

Stichworte

Fleisch, Reh, Sellerie, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Fleisch, Wild, Rosenkohl

WILDEINTOPF MIT ROSENKOHL

# WILDEINTOPF MIT ROSENKOHL

*Für 1 Rezept*

## **Zutaten**

- 300 g Mageres Wildfleisch Reh oder Hirsch
- kleingewürfelt
- 300 g Steinchampignons
- 300 g Rosenkohl
- 1 Schalotte; fein gehackt
- 2 EL Sherry
- 125 ml Rotwein
- 1 Karotte; in Scheiben
- 1 klein. Stück Sellerie; gewürfelt
- 2 EL Sahne
- Salz und Pfeffer
- Bouillon
- Mehl
- Zucker
- Butter

## **ERFASST \*RK\* AM 13.01.98 VON**

- Ulli Fetzer ARD-BUFFET

Das Fleisch in der Butter rundherum bräunen, dann Schalotte, Karotte und Sellerie zufügen, kurz mitbraten und mit etwas Mehl bestäuben. Mit Sherry, Wein und Bouillon aufgießen und zugedeckt rund 30 Minuten schmoren.

Den Rosenkohl vierteln, in kochendem Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Die Pilze vierteln, in etwas Butter mit Zucker und Salz rundherum bräunen.

Unter das fertige Wildragout dann Rosenkohl, Pilze und Sahne mischen, abschmecken und in tiefen Tellern mit Weißbrot oder Semmelknödeln servieren.

Stichworte

Fleisch, Rosenkohl, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Geflügel, Ente

WILDENTE AUF KARTOFFELPÜREE

# WILDENTE AUF KARTOFFELPÜREE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Wildenten
- 400 ml Brauner Geflügelfond
- 200 ml Rotwein

## FÜR DAS KARTOFFELPÜREE

- 500 g Kartoffeln
- 150 g Butter
- 100 ml Milch
- Salz und Pfeffer
- Kümmel

## WEINTRAUBEN IN WEISSWEIN

- 40 Weintrauben
- Rieslingwein (nach Bedarf)

## ERFASST AM 16.05.1998

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Die Wildente in der Pfanne auf den Brüsten anbraten. Dann ca. 20 bis 25 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Die Flügel und den Hals in einem Topf anrösten, bis sie braun sind. Dann mit dem Rotwein ablöschen.

Wenn der Rotwein um 1/3 reduziert ist, den braunen Geflügelfond zugeben und eine Stunde ziehen lassen. Anschließend abpassieren und entfetten. Danach erneut um 2/3 reduzieren.

Kartoffelpüree

Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit etwas Kümmel abkochen. Anschließend pellen und durch ein Sieb streichen. In die Masse die heiße Milch zugeben. Nach und nach die Butter, bis eine gute Konsistenz entsteht.

Dazu Weintrauben in Weißwein:

Die Haut der Weintrauben abziehen und in dem Rieslingwein einlegen, damit die Weintrauben nicht braun anlaufen.

Kurz vor dem Anrichten in einem Topf andünsten und gleich servieren.

Stichworte

Ente, Geflügel

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Gemüse, Broccoli, Mandel**

GESCHMELZTER MANDEL-BROCCOLI

# GESCHMELZTER MANDEL-BROCCOLI

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 50 g Mandelblättchen
- 700 g Broccoli
- Salz
- 150 g Butter
- 50 g Semmelbrösel

## ERFASST \*RK\* AM 08.12.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Dezember 2000

! Ganz einfach

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten; Broccoli putzen, waschen. abtropfen lassen und in Röschen teilen. Röschen in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen, abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Mandeln und Semmelbrösel einrühren. Die Broccoliröschen kurz darin schwenken. Zum Rehrücken servieren (siehe extra Rezept).

Beilage zum Rehrücken-Weihnachtsmenü

Stichworte

Broccoli, Gemüse, Mandel

Titel - Rubrik - Stichworte

# Gemüse, Rotkraut, Feige

FEIGENROTKOHL

# FEIGENROTKOHL

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 1 mittl. Rotkohl (ca. 1,5 kg)
- 250 g Zwiebeln
- 1 Apfel (ca. 150 g)
- 60 g Gänseschmalz
- 40 g Zucker
- 250 ml Rotwein
- 300 ml Gemüsefond
- 2 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 1/2 Zimtstange
- Salz
- 300 ml Roter Portwein
- 300 g Getrocknete Feigen
- 50 g Schwarzes Johannisbeergelee
- 1 TL Speisestärke

## ERFASST \*RK\* AM 05.12.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken November 2000

1. Rotkohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Apfel mit Schale auf der groben Seite einer Haushaltsreibe raspeln.

2. Zwiebeln und Äpfel in einem Topf im Gänseschmalz ohne Farbe anschwitzen. Mit 10g Zucker bestreuen und leicht karamelisieren. Rotkohl dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Gemüscfond auffüllen. Nelken, Lorbeer, Wacholder und Zimt dazugeben, mit Salz würzen. Den Rotkohl im geschlossenen Topf bei milder Hitze 2 Stunden leise kochen lassen.

3. Inzwischen den restlichen Zucker in einem Topf karamelisieren und mit dem Portwein auffüllen. Portwein auf 100 ml einkochen lassen. Feigen grob würfeln, in dem Portweinsirup einmal aufkochen. Feigen in den letzten 30 Minuten zum Rotkohl geben.

4. Den Rotkohl mit dem Johannisbeergelee würzen und mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Eventuell mit Salz abschmecken. Zum Rehragout servieren.

: 386 kcal (1614 kJ)

Stichworte

Feige, Gemüse, Rotkraut

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Grundrezept, Sauce, Wild, Preiselbeer**

PREISELBEER-PFEFFER-JUS

# PREISELBEER-PFEFFER-JUS

Für 500 ml

## Zutaten

- 1 1/2 kg Rehknochen
- Olivenöl
- 150 g Zwiebeln
- 60 g Karotten
- 40 g Sellerie
- 50 g Tomatenmark
- 400 ml Rotwein
- 2 1/2 l Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 6 Pimentkörner
- 1 Zweig Thymian
- 3 EL Mondamin; mit etwas Rotwein verrührt
- 8 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 3 EL Grüner Pfeffer
- Salz

## ERFASST \*RK\* AM 18.12.98 VON

- Ulli Fetzer [www.wunschbox.de](http://www.wunschbox.de)

Die Knochen in kleine Stücke hacken und in einem Bräter im Olivenöl kräftig von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen bei ca. 250 Grad von allen Seiten knusprig braun anbraten. Das geputzte, zerkleinerte Gemüse zufügen und mitanrösten. Nun das Tomatenmark dazugeben und noch kurz weiterrösten.

Mit dem Rotwein ablöschen und dann mit Wasser auffüllen. Die Knochen sollten gut mit Wasser bedeckt sein. Den beim Aufkochen entstehenden Schaum mit einer Kelle abnehmen. Die Gewürze und Kräuter zufügen und bei niedriger Temperatur ca. 2-2,5 Stunden auf dem Herd köcheln lassen. Dann durch ein Tuch passieren und falls nötig entfetten.

Nun so lange einkochen lassen, bis der Fond eine kräftige Farbe bekommt und einen kräftigen Geschmack hat. Mit Salz, Preiselbeeren und dem grünen Pfeffer abschmecken und leicht mit angerührtem Mondamin binden. Die Sauce sollte nur eine leichte Bindung erhalten.

Stichworte

Grundrezept, Preiselbeer, Sauce, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Haarwild, Hase, Thüringen

HASENRUECKENFILET

# HASENRUECKENFILET

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 2 Hasenrücken (mit Knochen)

## FUER DEN FOND

- 2 Zwiebeln
- 30 g Butterschmalz
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- Einige Pimentkörner
- Einige Pfefferkörner
- 350 ml Brühe
- Salz
- 1/2 TL Kartoffelmehl; zum Binden
- 30 ml Johannisbeerlikör

## AUSSERDEM

- 2 EL Mehl
- 1 Verquirtes Ei
- 1 Becher Mandelblättchen

## ZUM BRATEN

- 50 g Butterschmalz; ca.

## ERFASST \*RK\* AM 10.07.98 VON

- Ilka Spiess iwz-Illustrierte Wochenzeitung

Häute und Sehnen von den Hasenrücken lösen. Danach das Fleisch mit einem spitzen scharfen Messer von den Knochen entfernen, die innen liegenden Filets ebenfalls lösen.

Die Knochen mit einem Küchenbeil in einige Stücke zerhacken, dann zusammen mit Häuten und Sehnen sowie den geschälten, gewürfelten Zwiebeln in heißem Butterschmalz kräftig anbraten. Die Gewürzzutaten zufügen, Rotwein und Brühe auffüllen, alles ca. 1 Stunde kochen. Danach durch ein Sieb geben und den Fond im offenen Topf einkochen lassen. Dann mit dem in kaltem Wasser angerührten Kartoffelmehl binden und abschmecken.

Mehl, Ei und Mandelblättchen jeweils auf einen Suppenteller geben. Nun das abgetupfte Rückenfleisch in drei Stücke schneiden, die kleinen Filets ganz lassen. Dann die Stücke rundum in Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch darin auf allen Seiten kurz und kräftig braten, dann herausnehmen. Fett abtropfen lassen. Den heißen Fond mit Johannisbeerlikör verfeinern. Jeweils einen "Spiegel" Sauce auf heiße Teller schöpfen, das Fleisch portionsweise darauf setzen.

Wichtig: Feinschmecker lieben das Hasenfilet rosa gebraten. Aus hygienischen Gründen sollte es jedoch sicherheitshalber auf mindestens 80°C erhitzt sein - also knapp durchgebraten serviert werden.

Beilage: hausgemachte Nudeln und Feldsalat.

Tip: Einige frische Johannisbeeren als Dekoration zum Fleisch legen. Etwas Johannisbeergelee dazu reichen.

Stichworte

Haarwild, Hase, Thüringen

Titel - Rubrik - Stichworte

# Haarwild, Reh

FILETTO DI CAPRIOLO AL BAROLO (\*)

# FILETTO DI CAPRIOLO AL BAROLO (\*)

Für 6 Personen

## Zutaten

- 800 g Reh- oder Hirschfilet von einem großen Tier
- 55 g Butter
- Mehl zum Bestäuben

## NACH WUNSCH

- Einige Scheiben weiße
- Trüffel zum
- Servieren

## FUER DIE MARINADE

- 3/4 l Barolo
- 4 EL Olivenöl; extra vergine
- Einige Wacholderbeeren
- Einige Lorbeerblätter
- 1 klein. Zweig Rosmarin
- 1 Zwiebel in dünne Ringe geschnitten
- 4 Gewürznelken
- 1 Schuss Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 17.01.98 VON

- Ilka Spiess Carluccio Meine ital.Küche

(\*) Wildfilet in Barolo

Alle Zutaten für die Marinade verrühren. Sehnen und Haut vom Fleisch entfernen, dann das Fleisch für mindestens 12 Stunden in die Beize legen.

Das Fleisch herausnehmen, trockentupfen und in Medaillons von etwa 2 cm Dicke schneiden. Die Marinade in einem Topf zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Flüssigkeit auf ein Drittel der anfänglichen Menge einkochen lassen. Durch ein Haarsieb passieren und warm stellen. Die Medaillons mit Mehl bestäuben und 3 Minuten auf jeder Seite in der Butter braten; das Fleisch sollte zart und noch blutig sein.

Sehr heiß mit der Sauce servieren; dazu Polenta reichen, die Sie nach Wunsch mit einigen Scheiben weißer Trüffel bestreuen können.

Dies ist ein typisches Gericht aus Norditalien.

Stichworte

Haarwild, Reh

Titel - Rubrik - Stichworte

# Haarwild, Reh, Pilz

REHSCHAEUFELE MIT PFIFFERLINGEN UND SPAETZLE

# REHSCHAEUFELE MIT PFIFFERLINGEN UND SPAETZLE

Für 4 Personen

## REHSCHAEUFELE

- 80 g Fett o. Öl
- 1200 g Rehschäufele
- 300 g Zwiebeln; gewürfelt
- 50 g Sellerie; gewürfelt
- 100 g Karotten; in Streifen
- 50 g Tomatenmark
- 1/4 l Spätburgunder
- 2 Knoblauchzehen; durch die Presse gedrückt
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 8 Gewürznelken
- 15 Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 1 EL Essig

## SPAETZLE

- 300 g Gesiebtes Mehl
- 5 Eier, Gewichtsklasse M
- 1 TL Salz
- 1 EL Butter

## SPECKBOHNEN

- 80 g Grüne Bohnen; in Stücke geschnitten
- 1 Stängel Bohnenkraut
- Salz
- 1 EL Bratfett oder Butterschmalz
- 1 TL Gehackte Zwiebeln
- 1 TL Bauchspeck; geräuchert in Würfelchen
- schwarzer Pfeffer
- 1 EL Petersilie; gehackt

## GLASIERTE KAROTTEN

- 1 EL Bratfett oder Butterschmalz
- 100 g Karotten; in Stifte geschnitten
- 4 EL Gemüsebrühe
- Salz
- 1 Schuss Zucker

## SELLERIEPUEREE

- 300 g Sellerie; gewürfelt
- 2 TL Zitronensaft
- 60 g Schlagsahne
- Salz
- 1 Schuss Geriebene Muskatnuss

## PFIFFERLINGE

- 200 g Geputzte Pfifferlinge
- 1 EL Bratfett oder Butterschmalz
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Das Fett in einem großen Bräter erhitzen, Rehschäufele darin rundum scharf anbraten. Zwiebeln zugeben und braten, bis sie leicht Farbe annehmen. Dann das Gemüse anrösten, Tomatenmark unterrühren und mit dem Spätburgunder ablöschen. Mit Wasser auffüllen, so dass das Fleisch bedeckt ist. Knoblauch, Salz, Pfeffer, die Gewürze sowie Essig zugeben und zugedeckt 1 1/2 - 2 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen. Anschließend das Fleisch aus der Sauce nehmen und von den Knochen lösen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, nach Wunsch noch etwas einkochen und abschmecken. Das Fleisch in Stücken in die Sauce legen.

Für die Spätzle das Mehl mit Eiern, Salz und etwa 5 EL Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, bis er Blasen wirft und etwas schwer vom Löffel reißt. Den Spätzleteig portionsweise auf ein angefeuchtetes Holzbrett geben und mit einem Spachtel oder großen Messer in siedendes Salzwasser schaben. Einmal aufkochen und sofort mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Dann gut abtropfen lassen. Butter in der Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken, bis sie warm sind. Mit Salz abschmecken.

Die Bohnen mit dem Bohnenkraut in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und in Eiswasser abschrecken. Das Fett in einer Kasserolle erhitzen, Zwiebeln und Speck darin glasig anschwitzen und Bohnen zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Für die Karotten das Fett in einer Kasserolle schmelzen, Karottenstifte darin schwenken und die Brühe zugeben. Zugedeckt bei Mittelhitze bissfest garen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Selleriewürfel mit 1 TL Zitronensaft benetzen und in einem kleinen Schnellkochtopf bei Stufe II 2 Minuten garen. Dann Sellerie in einer Schwenkpfanne mit der Sahne zu einer dicken Masse einkochen und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz, Muskat und wenig Zitronensaft abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Die Pfifferlinge kurz in heißer Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Rehschäufele anrichten. Beilagen dazu servieren.

Zubereitungszeit: 3 Stunden

Stichworte

Haarwild, Pilz, Reh

Titel - Rubrik - Stichworte

# Nudel, Pasta, Wild, Ente

PAPPARDELLE MIT WILDENTE

# PAPPARDELLE MIT WILDENTE

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Möhre
- 1 Lauchstange
- 1 Selleriestange
- 1 Zwiebel
- 2 Wildenten; küchenfertig
- 2 EL Olivenöl
- 125 ml Trockener Weißwein
- 1 Dos. Geschälte Tomaten (Pelati) passiert
- 1 l Wildentenfond
- 1 Bouquet garni; (gemischtes Kräutersträusschen)
- 300 g Pappardelle
- Etwas Pfeilwurzelmehl zum Binden
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 EL Parmesan; frisch gerieben

## ERFASST \*RK\* AM 13.04.00 VON

- Ilka Spiess Pasta für Anspruchsvolle

Pfeilwurzelmehl (gibt es in Delikatessengeschäften) ist ein ideales Bindemittel für Saucen. Es ist geschmacksneutral und macht die Sauce nicht glasig.

Möhre, Lauch, Sellerie und Zwiebel putzen bzw. schälen und in kleine Würfel schneiden. Die gewaschenen und trockengetupften Wildenten mit dem gewürfelten Gemüse im Schnellkochtopf (5 Liter Fassungsvermögen) in heißem Olivenöl anbraten, mit Weißwein und den passierten Tomaten ablöschen. Kurz einkochen lassen und mit dem Wildentenfond aufgießen. Die Flüssigkeit kurz aufkochen lassen, den Deckel schließen, kurz abdampfen lassen und die Kochstufe einstellen. Die Garzeit beträgt 20 bis 25 Minuten (je nach Größe der Enten). Nach Ende der Garzeit den Topf abdampfen lassen und öffnen. Mit der Schaumkelle die Enten herausheben und kurz unter kaltem Wasser abschrecken. Das Fleisch von den Knochen lösen und warm stellen.

Das Bouquet garni in den Kochfond geben und diesen einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Pappardelle in Salzwasser al dente kochen. D Das Kräutersträusschen entfernen, die Sauce durchpassieren und, falls nötig, mit Pfeilwurzelmehl binden.

Die Nudeln auf vorgewärmte Teller verteilen, das Entenfleisch darübergerben und mit der Sauce überziehen. Mit Fenchelsamen und geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Pro Portion. 880 kcal

Stichworte

Ente, Nudel, Pasta, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Salat, Kalt, Kartoffel, Speck

SPECKSALAT (NACH JOHANN LAFER)

# SPECKSALAT (NACH JOHANN LAFER)

Für 1 Rezept

## Zutaten

- Kartoffeln
- Gewürzgurken
- Äpfel
- Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Essig

## ERFASST \*RK\* AM 11.01.99 VON

- Ulli Fetzer FRÖHLICHER WEINBERG
- Rezept von Johann Lafer

Zubereitung wie Kartoffelsalat, aber statt Mayonnaise ausgelassenen Speck nehmen.

Noch heiße Kartoffeln über eine Mischung (zu gleichen Teilen) aus Gewürzgurken, Äpfeln und Zwiebeln geben. Zucker, Pfeffer und Salz dazugeben.

Reichlich Speck kleinwürfeln und in einer Pfanne auslassen. In den heißen Speck Essig gießen. Dann alles über den Salat geben. Warm servieren.

Stichworte

Kalt, Kartoffel, Salat, Speck

Titel - Rubrik - Stichworte

# Suppe, Eintopf, Wild, Gemüse

FLOTTBEKER DERBY-SUPPE HUBERTUS

# FLOTTBEKER DERBY-SUPPE HUBERTUS

Für 5 Portionen

## Zutaten

- 4 l Wildbrühe
- 300 g Rehfleisch; aus der Keule geschnitten
- 2 klein. Kräuterpfannkuchen
- 50 ml Rotwein
- 1 klein. Sellerieknolle
- 1 Stange Porree
- 2 Karotten
- 150 g Rosa Champignons
- Frische Kräuterzweige
- 6 Fleurons; Blätterteigmonde
- 20 ml Sherry
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 26.05.95 VON

- Ulli Fetzer Nach NORDTEXT

Wildbrühe aufsetzen. Gewürfeltes Wildfleisch, aus der Rehkeule geschnitten, in einem Topf anschwitzen und Farbe nehmen lassen, mit Rotwein ablöschen, dann auf ein Krepptuch legen und abtropfen lassen.

Karotten, Sellerie, Porree in Rauten schneiden.

Sobald die Wildbrühe erhitzt ist, das gebratene Rehfleisch hinzufügen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Jetzt das geschnittene Gemüse begeben und weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Während die Brühe auf kleiner Flamme zieht, stellen wir die dünnen Kräuterpfannkuchen her und schneiden sie dann in feine Streifen.

Die rosa Champignons werden in Scheiben geschnitten und dann mit den Pfannkuchenstreifen in die Brühe gegeben.

Die Brühe mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brühe in tiefen Tellern anrichten und mit einem Kräuterzweig ausgarnieren.

Zur Suppe reichen wir Blätterteig-Monde mit Käse überzogen (Fleurons).

Stichworte

Eintopf, Gemüse, Suppe, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Suppe, Gebunden, Topinambur, Wildschwein

TOPINAMBURSUPPE (ERDÄPFEL) MIT STREIFEN VON GERÄUCHER . . .

# TOPINAMBURSUPPE (ERDÄPFEL) MIT STREIFEN VON GERÄUCHER ...

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 200 g Wildschweinschinken
- 6 mittl. Topinamburknollen
- 1 Zwiebel; in Streifen
- 1/3 Weiße Lauchstange; in Streifen
- 50 g Sellerie; in Streifen
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 l Kalbsbrühe
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Creme fraiche
- 20 ml Topinamburschnaps

## ERFASST \*RK\* AM 09.08.98 VON

- Ilka Spiess + Ulli Fetzer Südwestfunk

Topinamburknollen in Scheiben schneiden und mit den obengenannten Gemüsen und Gewürzen anschwitzen. Kalbsbrühe aufgießen. Ca. 30 Minuten kochen lassen. Mit dem Zauberstab oder Mixer durcharbeiten. Creme Fraiche dazugeben und mit Topinamburschnaps abschließend verfeinern. Hauchdünne Schinkenstreifen aufstreuen.

Anmerkung: Topinambur wird auch häufig auf Wildäckern angepflanzt. Sollte der Gemüsehändler keine bekommen, fragen Sie einen Jäger oder Förster in Ihrer Nähe danach.

O-Titel: Topinambursuppe (Erdäpfel) mit Streifen von geräuchertem Wildschweinschinken

Stichworte

Gebunden, Suppe, Topinambur, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# Vorspeise, Wild, Kaninchen, Bohne

KANINCHENRUECKEN AUF WEISSEN BOHNEN

# KANINCHENRUECKEN AUF WEISSEN BOHNEN

Für 4 Portionen

## KARTOFFELROSETTE

- 200 g Weiße Bohnenkerne
- Salz
- 4 Salbeiblätter
- 2 Chilischoten
- 3 Knoblauchzehen
- 3 mittl. Kartoffeln; frisch gekocht
- 2 Frühlingzwiebeln
- 1 Handvoll Gemischte Kräuter; (Kresse,
- Basilikum, Kerbel)

## AUSSERDEM

- 1 Kaninchenrücken; a 800g ca.
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Thymianzweige

## OLIVENOEL-MARINADE

- 2 EL Guter Weinessig
- 1 EL Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Erstklassiges Salatöl
- 2 Thymianzweige

## ERFASST \*RK\* AM 01.08.00 VON

- Ilka Spiess MARTINA MEUTH/BERND
- NEUNER-DUTTENHOFER

Zuerst müssen die weißen Bohnen in Salzwasser gekocht werden. Wer gar keine Zeit hat, nimmt welche aus der Dose. Ist aber überflüssig, denn das Bohnenkochen dauert zwar, macht aber keine Mühe. Und man kann ihnen mit Knoblauch, Chili und Salbei im Kochwasser ein zusätzliches Aroma geben.

Den Kaninchenrücken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben. Zuerst im heißen Olivenöl rundum kräftig anbraten, dann auf kleiner Hitze sanft ziehen lassen, insgesamt etwa 20-30 Minuten, dabei immer wieder drehen, damit er gleichmäßig garziehen kann. Das Fleisch noch etwa eine Viertelstunde auf einem Brett zugedeckt ruhen lassen, bevor man es vom Knochen löst.

Inzwischen die abgetropften Bohnenkerne in eine Salatschüssel geben. Die frisch gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben geschnitten hinzufügen, ebenso die in Ringe gehobelten Zwiebeln und die nur grob gehackten Kräuter hinzufügen. Die Zutaten für die Marinade aufschlagen, über den Salat gießen, alles gut mischen und auf Vorspeisetellern anrichten.

Das Kaninchenfleisch schräg in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Schließlich die restliche Marinade darüber träufeln.

Stichworte

Bohne, Kaninchen, Vorspeise, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Federwild, Ente

GEBRATENE WILDENTENBRUST MIT HAGEBUTTENAEPFELN UND SES ..

# GEBRATENE WILDENTENBRUST MIT HAGEBUTTENAEPFELN UND SES ..

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 2 Wildentenbrüste
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 5 EL Weizengrieß
- 5 EL Sesam; geschält
- 2 EL Apfeldicksaft
- 2 EL Weißwein
- 2 EL Zitronensaft
- 30 g Hagebuttenkonfitüre
- 30 g Butter
- 200 g Kleine Äpfel (Boskop)
- Fett zum Braten
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 23.11.99 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Die Wildentenbrüste von Sehnen und Fetträndern befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Fett von beiden Seiten anbraten und im 200 Grad heißen Backofen 7 Minuten weiterbraten. Zugedeckt ruhen lassen.

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Weizengrieß und Sesam mischen und in die Brühe einrühren. Kurz aufwallen lassen und zum Abkühlen in ein anderes Gefäß umfüllen.

Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel jeweils in 3 Spalten schneiden. Den Apfeldicksaft, Weißwein und Zitronensaft verrühren und erwärmen. Die Konfitüre und Butter darin auflösen. Die Äpfel in die Hagebuttenmischung geben und 5 Minuten bei milder Hitze garen. Die Sesammasse zu einer Rolle formen und die Plätzchen schneiden, in heißem Fett von beiden Seiten knusprig braten. Die Entenbrüste unter dem Grill noch einmal kross werden lassen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten. Die Hagebuttenäpfel dazugeben und die Plätzchen ebenfalls verteilen.

O-Titel: Gebratene Wildentenbrust mit Hagebuttenäpfeln und Sesamplätzchen

Stichworte

Ente, Federwild, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Federwild, Fasan

FASAN AUF WEINKRAUT

FASAN MIT KARTOFFELGRATIN UND RIESLINGKRAUT

GEBRATENE FASANENBRUST MIT TRAUBENSAUCE

GEFUELLTE FASANENBRUST MIT GRANATAPFEL-SOSSE UND KART ..

JAGDFASAN KOENIG LUDWIG

# FASAN AUF WEINKRAUT

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 Fasan; entbeint
- 1 Zwiebel; feingehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 l Rotwein
- 1 TL Wacholderbeeren; zerquetscht
- 1 EL Weinessig
- 1/4 l Sahne
- 1 TL Mehlbutter
- Butter
- Salz; Pfeffer

## WEINKRAUT

- 2 Schalotten feingehackt
- 200 g Sauerkraut; frisch aus dem Fass
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Bio-Gemüsebrühenpulver
- 1/4 l Trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Wacholderbeeren; zerdrückt
- 1 EL Butter

## ERFASST \*RK\* AM 25.11.99 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Die Fasanenknochen kleinhacken, in etwas Butter anrösten und einen kurzen Fond davon ziehen. Fasanenkeulen die Sehnen ziehen. Fasanenteile sanft von allen Seiten braten. Nach 5 Minuten die Zwiebel, den Knoblauch und die Wacholderbeeren dazugeben. Nach 10 Minuten mit dem Fond ablöschen. Deckel darauf legen und nach fünf Minuten die Fasanenbrüste aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Die Keulen benötigen zehn Minuten länger. Die Keulen auch warmstellen, die Pfanne stark erhitzen, Wein und Essig zugeben und alles um zwei Drittel reduzieren. Mit Mehlbutter abbinden, mit Pfeffer und Salz abschmecken und passieren. Das Fasanenfleisch auf dem Weinkraut anrichten, mit Sauce umgeben.

Als Beilagen passen:

: Weinkraut : Die Schalotten mit etwas Butter in einer Pfanne glasig dünsten, den Knoblauch etwas später dazu, da er schnell dunkel wird. Nichts darf braun werden, deshalb nur mäßig Hitze. Den Wein und die restlichen Zutaten mit dem Sauerkraut in die Pfanne geben. Mit einer Gabel vermengen und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen (Dosenkraut nur 2 Minuten). Die Flüssigkeit sollte restlos verflüchtigt sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren. Die Butter untermischen und anrichten.

Stichworte

Fasan, Federwild, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# FASAN MIT KARTOFFELGRATIN UND RIESLINGKRAUT

Für 4 Personen

## FLEISCH UND FOND

- 2 Fasane; a ca. 1 kg (ausgenommen)
- 450 g Weiße Weintrauben
- 150 g Bauchspeck
- 200 g Karotten
- 2 klein. Zwiebeln
- 80 g Zucker
- 10 g Puderzucker
- 80 g Mehl
- 4 Lorbeerblätter
- 2 l Wasser

## KARTOFFELGRATIN

- 2 kg Kartoffeln
- 1 l Schlagsahne
- 6 Eier
- 350 g Porree
- 400 g Emmentaler

## SAUERKRAUT

- 1 kg Sauerkraut
- 100 g Butter
- 75 g Zucker
- 300 ml Riesling

## ERFASST \*RK\* AM 13.09.95 VON

- Ulli Fetzer Nach NORDTEXT -

Zuerst die Filets aus den ausgenommenen Fasanan heraus schneiden und beiseite legen. Die übriggebliebenen Knochen mit Mehl bestäuben und in siedendem Olivenöl anbraten. Dann den Speck, die kleingehackten Zwiebeln und die in Streifen geschnittenen Karotten hinzugeben. Mit Pfeffer, Salz und Lorbeerblättern würzen und anschließend mit dem Wasser ablöschen. Den Topf bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.

Etwa eine Stunde vor dem Servieren die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Den kleingeschnittenen Porree kurz blanchieren und über die Kartoffeln verteilen, Schlagsahne, Pfeffer und Salz hinzugeben und schließlich geriebenen Emmentaler darüber streuen. Alles zusammen bei 120 °C für 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Das Sauerkraut in Butter anbraten und nach einigen Minuten den Riesling und zwei Kellen (bei 4 Personen) von dem Fasananfond hinzugeben.

Von dem etwa 4 Stunden köchelnden Fond etwa 3 große Kellen (bei 4 Personen) durch ein feines Sieb in einen kleineren Topf geben und einkochen lassen. Die in Riesling eingelegten Weintrauben, etwas Zucker, Pfeffer und Salz hinzugeben und kurz vor dem Servieren mit Riesling verfeinern.

Dann die Fasananfilets pfeffern und salzen, in etwas Puderzucker wenden und etwa acht Minuten in Olivenöl anbraten. Jetzt alle Zutaten zusammen auf den Tellern anrichten und servieren.

Stichworte

Fasan, Federwild, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# GEBRATENE FASANENBRUST MIT TRAUBENSAUCE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Fasanenbrüste
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz; zum Braten
- Salbei
- Rosmarin
- Wacholderbeeren
- 200 ml Portwein
- Trüffel Fond
- 1/4 l Wildsosse
- 1 Schwarzer Trüffel
- Traubensaft, frisch gepresst
- 100 g Butter
- 300 g Rosenkohl
- Muskat
- Knoblauch
- Weiße und rote Trauben

## ERFASST \*RK\* AM 11.12.98 VON

- Ulli Fetzer Einfach Köstlich mit Bernhard Bettler

Die Fasanenbrüste leicht würzen, in einem Bräter mit etwas Butterschmalz, Salbei, Rosmarin und Wacholderbeeren ringsum anbraten. Im 150 Grad heißen Ofen 10 Minuten nachziehen.

Für die Sauce aus dem Bräter die Gewürze herausnehmen, den Wildfond aufkochen, mit Portwein ablöschen und einkochen. Den Trüffelsaft und die in Streifen oder Scheiben geschnittenen Trüffel dazugeben, Portwein dazu, kurz köcheln lassen und den frisch gepressten Traubensaft angießen. Die Sauce abschmecken und mit gewürfelter eiskalter Butter binden (nicht mehr kochen lassen).

Den Rosenkohl halbieren und im Dampf garen. Nach Geschmack würzen.

Die Trauben für die Garnitur enthäuten, halbieren und entkernen. Vor dem Anrichten mit einem Schuss Portwein in einem Topf erwärmen.

Die Fasanenbrüste auf dem Rosenkohl anrichten, mit der Sauce umgießen und mit den Trauben garnieren.

Stichworte

Fasan, Federwild, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# GEFUELLTE FASANENBRUST MIT GRANATAPFEL-SOSSE UND KART ..

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Fasanenbrüstchen
- 4 Kohlblätter; Wirsing oder Spitzkohlblätter
- 4 Brikteig-Blätter
- 200 g Vorgegarte Maronen
- 100 g Toastbrot; altbacken
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz
- 50 ml Sahne

## KOHL-GEMUESE

- 4 Schalotten
- 1 Wirsing oder Spitzkohl; ca. 600 g kleingeschnitten
- 100 ml Geflügelfond
- 4 EL Chili-Soße; asiatische Soße für Hühnchen
- 1 EL Öl
- 1 EL Tapiokastärke

## GRATIN

- 400 g Geschälte Kartoffeln
- 2 Nashi - Birnen, geschält
- 200 ml Sahne
- Butter

## GRANATAPFEL-SOSSE

- 50 ml Portwein
- 20 ml Grenadine; (Granatapfel- Sirup)
- 1 Granatapfel
- 400 ml Dunkler Fleischfond
- 1 Schuss Zucker
- 30 g Kalte Butterwürfel leicht gesalzen

## ERFASST \*RK\* AM 04.11.99 VON

- Ilka Spiess Einfach köstlich!
- Kochen mit Frank Seimetz

Für das Gratin die Kartoffeln und die Birnen in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben abwechselnd in eine gebutterte Form schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne übergießen. Etwa 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.

Den Fasan auslösen und die Brust parieren. Für die Füllung, die Maronen und das Toastbrot in Würfel schneiden. Mit etwas erwärmter Sahne übergießen und gut mischen. Die Eier dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals gut mischen. Vier große Kohl-Blätter in kochendem Salzwasser blanchieren und im kalten Wasser abschrecken. In die dicke Seite des Fasanenbrüstchens eine Tasche schneiden, die Füllung hinein geben und wieder zusammenschlagen. In das Kohlblatt wickeln. Das ganze nun nochmals in ein Brikteigblatt einschlagen.

Öl in eine Pfanne geben und die Päckchen kross anbraten. Danach für ca. 6-8 Minuten in den 200 Grad heißen Ofen geben. Tip! Fasanenbrüste nie direkter Hitze aussetzen oder zu lange garen, da das Fleisch extrem schnell austrocknet.

Für das Kohl-Gemüse den Rest des Kohls in feine Streifen schneiden. In einer Wok-Pfanne o.ä. das Öl erhitzen und den Kohl darin anbraten, mit Fond ablöschen und köcheln lassen. Mit der Chili-Soße, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas in Wasser aufgelöste Tapiokastärke zum Binden einrühren.

Für die Granatapfel-Soße den Portwein und den Grenadine-Sirup in einem kleinen Topf um die Hälfte reduzieren. Mit dem Fleischfond auffüllen und um 2/3 einkochen. Den Granatapfel in der Mitte halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die hohle Hand legen. Mit einem festen Gegenstand (Fleischklopper oder Griff eines Wetzstahls) gleichmäßig auf die Frucht klopfen. Dadurch fallen die Kerne ohne Gehäuse in die Hand. Die Kerne nun in die stark reduzierte Soße geben. Mit einer Prise Zucker abschmecken und den kalten Butterwürfeln die Soße binden.

Anrichten: Das Kohl-Gemüse in die Mitte des Tellers geben. Das Kartoffel-Nashi-Gratin portionieren. Die Fasanenbrust im Brik-Mantel anschnitten

und draufsetzen. Die Granatapfel-Soße im Kreis drumrum verteilen.

O-Titel: Gefüllte Fasanenbrust mit Granatapfel-Soße und Kartoffel- Nashi-Gratin

**Stichworte**

Fasan, Federwild, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# JAGDFASAN KOENIG LUDWIG

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 2 Junge Fasane
- 6 Scheib. Durchwachsener Speck
- 120 g Butter
- 100 ml Sahne
- 200 g Pfifferlinge
- 1 1/2 groß. Zwiebeln
- Petersilie; gehackt
- 100 g Rote Weintrauben
- 100 ml Trockener Weißwein
- 500 ml Hühnerbrühe
- Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- Salz und Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 22.12.98 VON

- Ulli Fetzer Landhotel "Burgenblick" in Molsdorf

Fasane gut waschen, ausspülen und trocknen; innen und außen mit Salz und weißem Pfeffer einreiben. Die Fasane mit Lorbeerlaub, einer halben Zwiebel und Wacholder füllen.

Die Butter in der Backform leicht zerschmelzen lassen, ohne dass sie braun wird. Jeden der Fasane mit Speck gut bedecken. Anschließend in die Butterschmelze legen. Abhängig von ihrer Größe 30 bis 40 Minuten im Ofen braten lassen.

In dieser Zeit in einem Topf Zwiebelwürfel mit Butter anbraten, die geputzten Pfifferlinge darin garen. 100 ml Sahne dazugeben.

Für die Sauce die Weintrauben halbieren. Die Fasane bis zum Servieren warm stellen. Den Bratensud auf dem Herd kurz aufkochen, mit Hühnerbrühe und Weißwein ablöschen, dann abbinden. Ein halbes Glas Weißwein verfeinert den Geschmack der Sauce. Die Weintrauben dazugeben. Den Jagdfasan mit Thüringer Klößen servieren.

Dazu einen trockenen Rotwein.

Stichworte

Fasan, Federwild, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Federwild, Fasan, Kastanie

FASAN MIT MARONEN UND ROTWEIN-ESSIG

# FASAN MIT MARONEN UND ROTWEIN-ESSIG

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 1 Fasan; oder je 2 Fasanenbrüste u. -keulen
- 4 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Speck; grob gewürfelt
- 1/4 l Rotwein; z.B. Lemberger
- 1 EL Rotwein-Essig
- 1/4 l Sahne
- 125 ml Fleischbrühe
- 200 g Esskastanien
- 1 TL Rosmarin; feingehackt
- 2 TL Mehl
- 2 TL Mehlbutter; Mehl mit Butter vermischt
- Butter zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 18.11.98 VON

- Ilka Spiess Koch-Kunst mit Vincent Klink

Die Keulen des Fasans vom Brustteil trennen. Die Brust halbieren, den Rückenknochen abtrennen und kleinhacken. Zwei Schalotten in grobe Würfel schneiden und mit den Knochenanteilen in einer Pfanne mit Butter anrösten. Speckwürfel und Knoblauch zugeben und m

Die Fasanenkeulen und -brüste mit Pfeffer und Salz würzen, mit in die Pfanne geben und von beiden Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Die Bruststücke herausnehmen und warmstellen. Die Oberkeulen auf jeder Seite noch 2 Minuten länger braten, herausnehmen und wa

Die Brühe absieben, mit einem Esslöffel das Fett entfernen. 1/8 l Sahne zur Soße geben und zum Siedepunkt bringen. Eventuell mit etwas Butter binden und mit Salz und Pfeffer abrunden. Die Fasanenstücke einlegen, kurz erwärmen und anrichten.

Für die Kastanien zwei Schalotten in feine Würfel schneiden. Die Kastanien kreuzweise über die Spitze einen Zentimeter lang einritzen und auf ein Backblech legen. Bei 180 Grad im Backofen so lange rösten, bis die Schale platzt (dies dauert ungefähr 30 Min

Stichworte

Fasan, Federwild, Kastanie, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Federwild, Fasan, Sauerkraut, Elsass

FASANENBRUST AUF APFELKRAUT MIT WEISSER PFEFFERSAUCE

# FASANENBRUST AUF APFELKRAUT MIT WEISSER PFEFFERSAUCE

Für 4 Portionen

## FUER DAS APFELKRAUT

- 1 Zwiebel
- 2 EL Keimöl
- 50 g Speckschwarte
- 700 g Sauerkraut
- 200 ml Cidre
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Wacholderbeere
- 5 Pfefferkörner
- 1 Mehligkochende Kartoffel
- 2 klein. Äpfel
- 2 TL Puderzucker
- 10 g Butter
- Salz

## FUER DIE FASANENBRUESTE

- 2 Fasanenbrüste (ganz) mit Knochen
- 1 EL Öl
- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 2 TL Schwarze Pfefferkörner
- 1 Wacholderbeere
- 20 g Butter
- 2 EL Weinbrand
- 300 ml Hühner-Kraftbouillon
- 200 ml Sahne
- Pfeffer
- 1 EL Öl
- 10 g Butter
- 1 Thymianzweig

## ERFASST \*RK\* AM 02.02.98 VON

- Ulli Fetzer Schuhbeck's neue regionale Schmankerl
- Elsass

Die Zwiebel in Würfel schneiden. Öl erhitzen und die Speckschwarte und die Zwiebeln darin anschwitzen. Das Kraut dazugeben, mit 150 ml Cidre aufgießen. Aromaten in ein Mulsäckchen füllen und zum Kraut geben. Kartoffel reiben und unter das Kraut rühren. Zugedeckt 45 Minuten köcheln lassen. Die Schwarte herausnehmen. Äpfel schälen und würfeln. Fasanenbrüste auslösen und die Knochen in kleine Stücke hacken.

Puderzucker karamelisieren lassen. Die zuvor im Ofen getrockneten Knochen und den zerstoßenen Pfeffer dazugeben und anrösten lassen. Karotte und Zwiebeln in Stücke schneiden und zu den Knochen geben. Mit Cognac ablöschen und einreduzieren lassen. Erst mit Brühe aufgießen, dann mit Sahne und 40 Minuten köcheln lassen.

Die Apfelstücke in Puderzucker karamelisieren lassen. Mit restlichem Cidre ablöschen, einköcheln lassen und unter das Kraut heben.

Fasanenbrüste würzen und in der Butter anbraten. Thymian dazu geben und die Brust immer wieder mit der zerlassenen Butter begießen.

Die Sauce durchpassieren und mit einem Mixer schaumig aufschlagen.

Fasanenbrüste schräg in Scheiben schneiden, auf dem Kraut anrichten und mit der Sauce überziehen.

Dazu: Lockeres Kartoffelpüree mit Butterbrösel.

Stichworte

Elsass, Fasan, Federwild, Sauerkraut, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Federwild, Hase, Gemüse

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE

# GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE

Für 4 Portionen

## KANINCHENKEULEN

- 4 Kaninchenkeulen
- 2 Zwiebeln
- 1 klein. Möhre
- 80 g Knollensellerie
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Grob geschroteter Pfeffer
- 1 Kräftige Prise Fenchelsamen
- 80 ml Chianti
- 125 ml Hühnerbrühe
- 1 groß. Thymianzweig
- 1 Kräuterwürfel
- Basilikum-Thymian

## ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE

- 500 g Möglichst kleine Zucchini
- 6 groß. Tomaten; gehäutet und Entkernt
- 1 klein. Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 8 Basilikumblätter
- 2 EL Basilikumöl

## ERFASST \*RK\* AM 24.03.98 VON

- Ulli Fetzler Schuhbeck's neue regionale Schmankerl
- Toscana

Die Kaninchenkeulen würzen. Zwiebeln, Möhren und Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

4 EL Olivenöl erhitzen und die Keulen rundherum anbraten. Herausnehmen und mit Alufolie umhüllen. Restliches Olivenöl in den Bräter geben, Fenchelsamen und das Gemüse hinzufügen und mitanschwitzen. Mit Brühe ablöschen und einkochen lassen. Mit Rotwein ablöschen, Pfeffer, Thymianzweig und den Kräuterwürfel dazugeben, die Keulen darauflegen und zugedeckt bei schwacher Hitze auf der Kochplatte gar werden lassen.

Zucchini in Scheiben schneiden. Die Tomaten in Spalten schneiden. Knoblauch fein zerdrücken.

Das Olivenöl erhitzen und die Zucchini darin anbraten, Knoblauch und Tomaten dazugeben und vom Herd ziehen. Würzen und die feingeschnittenen Basilikumblätter und das Basilikumöl untermischen.

Die Keulen herausnehmen und kurz ruhen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und schaumig aufschlagen.

Die Keulen mit der Sauce überziehen und mit dem Gemüse anrichten.

Dazu: Toskaner Weißbrot

Stichworte

Federwild, Gemüse, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Federwild, Perlhuhn, Rosmarin**

PERLHUHN MIT ROSMARINDUFT

# PERLUHN MIT ROSMARINDUFT

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Perlhuhn a ca. 1400 g
- 3 EL Olivenöl
- 4 Rosmarinzweige
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- 1/4 l Rotwein
- 2 EL Butter

## ERFASST \*RK\* AM 24.03.99 VON

- Ilka Spiess MARTINA MEUTH/BERND
- NEUNER-DUTTENHOFER

Das Huhn in acht Portionsstücke teilen: Zuerst längs des Rückgrats und des Brustbeins halbieren, die Schenkel abtrennen und im Gelenk in Ober- und Unterschenkel teilen, schließlich die Flügel schräg zur Brust abschneiden.

Die Stücke in einem Bräter im heißen Öl rundum golden anbraten, dabei die Rosmarinzweige hinzufügen und die geschälten, unzerlegten Knoblauchzehen sowie die grob gehackte Zwiebel daneben streuen. Erst wenn die Stücke überall Farbe angenommen haben, salzen, pfeffern und mit Rotwein ablöschen.

Das Perlhuhn nunmehr zugedeckt etwa 15 Minuten sanft schmoren. Zuerst die Bruststücke herausheben und warm stellen, nach weiteren 10 Minuten auch die Keulen.

Die Rosmarinzweige aus dem Topf fischen und wegwerfen. Zum Schluss die eiskalte Butter mit einem Pürierstab unter den Bratenfond mixen, dabei auch Knoblauch und Zwiebel fein zerkleinern - oder alles im Mixer zu einer cremigen Sauce pürieren.

Stichworte

Federwild, Perlhuhn, Rosmarin, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Federwild, Rebhuhn

REBHUHN HAUPTMANN VON KOEPENICK

# REBHUHN HAUPTMANN VON KOEPENICK

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 4 Küchenfertige Rebhühner
- 2 klein. Halbfeste Birnen
- 40 ml Weinbrand
- 80 ml Rotwein
- 200 g Fetter Speck in Scheiben
- 2 mittl. Zwiebeln
- 100 g Champignons
- 125 g Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## GEMUESE ALS BEILAGE

- 400 g Frische Champignons
- 500 g Junge Möhren
- 1 Kopf Broccoli
- 60 g Butter
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer

## KARTOFFELBEILAGE

- 750 g Mehlig Kartoffeln
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Bd. Petersilie
- 2 Eier
- 75 g Butter
- 4 EL Weizenmehl
- Salz
- 150 g TK-Brombeeren; 1 Tag in Weißem Curacao; eingelegt mit etwas Zucker abgeschmeckt

## ERFASST \*RK\* AM 31.08.99 VON

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Rebhühner waschen und trockentupfen. Birnen schälen, halbieren, das Innere entfernen und mit Zitronensaft marinieren. Birnenschalen zerkleinern und mit Rotwein, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Rebhühner damit füllen und dann die Rebhühner mit den Speckscheiben umwickeln. Butter im Topf zerlassen, die Rebhühner von allen Seiten anbraten.

Zwiebeln und Champignons dazugeben, mit Weinbrand und Rotwein ablöschen, etwas heißes Wasser hinzufügen und Deckel schließen. Garzeit 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze.

Möhren, Broccoli, Champignons waschen. Broccoli in Röschen zerteilen, kleine Streifen in die Pilzköpfe schneiden, die Möhren mit einem Ausstecher kugelig formen. In je einem Topf Broccoli und Möhren bissfest garen, Champignons in Salzwasser oder Weißwein mit Zitrone abgeschmeckt garen. Die halben Birnen in wenig Wasser, Zitrone und Zucker bissfest dünsten. Gegarte Birnen mit den Brombeeren füllen alles warmstellen.

Kartoffeln schälen und gar kochen. Die Kartoffeln pürieren, zwei Eigelb hinzugeben, Schnittlauch und Petersilie gut unterrühren, mit Salz abschmecken.

Formen Sie nun auf einem mit Mehl bestäubten Küchenbrett eine Rolle von ca. 7-8 cm Durchmesser. Dann in Scheiben schneiden und in etwas Mehl wälzen. Die Scheiben in Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Rebhühner mit allen Beilagen auf einem vorgewärmten Teller anrichten, die Soße von den gebratenen Rebhühnern durch ein Sieb geben und servieren.

Dazu wird ein leichter, trockener Rotwein empfohlen.

# Wild, Federwild, Rebhuhn, Pfifferling

FELDHUEHNER (REBHUEHNER), GEFUELLT MIT PFIFFERLINGEN

# FELDHUEHNER (REBHUEHNER), GEFUELLT MIT PFIFFERLINGEN

Für 4 Personen

## Zutaten

- 4 Rebhühner
- 500 g Pfifferlinge
- 140 g Butter
- 4 groß. Speckscheiben
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 16.12.94 VON

- Ulli Fetzer BAYERNTEXT

Pfifferlinge säubern, flüchtig in Wasser spülen und auf einem Tuch trocknen. Die Pilze dann in heißer Butter kurz dämpfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und erkalten lassen.

Die Pfifferlinge in die gesäuberten Rebhühner füllen, diese mit Speck fest umwickeln und in heißem Fett braten.

Dazu eine Soße aus frischem Estragon und Sahne sowie rundum angebratene kleine Pellkartoffeln.

Stichworte

Federwild, Pfifferling, Rebhuhn, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Federwild, Rebhuhn, Wein, Pilz**

REBHUHN MIT BORDEAUXSAUCE UND POMPOMBLANC-PILZEN

# REBHUHN MIT BORDEAUXSAUCE UND POMPOMBLANC-PILZEN

Für 4 Personen

## Zutaten

- 4 Rebhühner
- 200 ml Reduzierter Rotwein
- 100 ml Geflügelfond
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Butter
- 2 Pompomblanc-Pilze
- 200 ml Sahne
- 1 Schalotte; in Würfel geschnitten
- 1 EL Petersilie; gehackt
- 1/2 Limone; den Saft davon

## ERFASST \*RK\* AM 07.10.94 VON

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Rebhühner mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl anbraten und ca. 10 Minuten im 220 oC heißen Ofen weitergaren.

In der Zwischenzeit die Pilze in Scheiben schneiden, in Butter anbraten, die Schalotten zugeben, mit Sahne aufgießen und mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rebhühner aus dem Ofen nehmen, kalte Butterstücke dazugeben und mit der geschmolzenen Butter übergießen. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Den Bratensatz mit dem reduzierten Rotwein und Geflügelfond ablöschen und wenig reduzieren.

Die Sauce passieren und Petersilie unter die Pilze schwenken.

Brust und Keule von der Karkasse lösen und auf einem vorgewärmten Teller zusammen mit den Pilzen anrichten.

Etwas Sauce über das Fleisch gießen.

Stichworte

Federwild, Pilz, Rebhuhn, Wein, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Federwild, Wachtel

WACHTELN GEFUELLT

# WACHTELN GEFUELLT

*Für 2 Portionen*

## **Zutaten**

- 4 Wachteln
- Salz und Pfeffer
- Getrockneter Thymian
- Orangen
- Ingwer; klitzeklein geschn.
- Evtl. Olivenöl

## **ERFASST \*RK\* AM 22.12.97 VON**

- Ulli Fetzer / NORDTEXT

Der "Minibraten" ist einfach köstlich. Pro Person benötigt man mindestens zwei Wachteln, die vor dem Braten gesalzen, gepfeffert und mit einem Hauch trockenen Thymian eingerieben werden.

Die vorbereiteten Wachteln gibt man in eine Auflaufform und schiebt sie für 15 Minuten in den 200 Grad heißen Backofen, mindestens einmal wenden. Wer auf Olivenaroma nicht verzichten will, gibt pro Wachtel einen Teelöffel zum Bratensaft hinzu.

Gefüllt werden die Leckerbissen mit Orangenfleisch und einem Hauch Ingwer, dieser muss unbedingt klitzeklein geschnitten werden, weil er sonst bei der Garzeit sein Aroma nicht entfaltet.

Stichworte

Federwild, Wachtel, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Federwild, Wachtel, Pilz, Sellerie

WACHTELN MIT SHITAKEPILZEN, STAUDENSELLERIE UND SAFRAN

# WACHTELN MIT SHITAKEPILZEN, STAUDENSELLERIE UND SAFRAN

Für 4 Stück

## Zutaten

- 4 Wachteln
- 200 g Shitakepilze
- 1 Staudensellerie
- 100 ml Dunkler Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- 1 Schuss Safranfäden
- Salz, Pfeffer
- Öl
- Butter

## ERFASST \*RK\* AM 25.03.95 VON

- Ulli Fetzer Nach NORDTEXT

Die Wachteln mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl anbraten und für 10 bis 12 Minuten in den 220°C heißen Ofen stellen.

Beim Staudensellerie die Fäden ziehen, in Stifte schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Danach die Wachteln aus der Pfanne nehmen.

In die Pfanne etwas Butter geben, die Shitakepilze und den Sellerie darin schwenken, die Safranfäden zugeben und mit dem Geflügelfond ablöschen, reduzieren, mit der Sahne aufgießen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einen Teller geben.

Stichworte

Federwild, Pilz, Sellerie, Wachtel, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Federwild, Wildente

JUNGE WILDENTE IM SPECKMANTEL

# JUNGE WILDENTE IM SPECKMANTEL

Für 4 Personen

## Zutaten

- 2 Junge Wildenten
- Salz und Pfeffer
- Salbei
- 1 TL Wacholderbeeren; zerdrückt
- 1 EL Zitronensaft
- 8 Scheib. Geräucherter Speck; dünn geschnitten
- 150 g Butter
- 200 ml Saure Sahne
- 700 ml Fleischbrühe; zum Aufgießen

## ERFASST \*RK\* AM 15.11.94 VON

- Ulli Fetzer BAYERNTEXT

Die vorbereitete Wildente innen und außen mit Salz, Salbei, Pfeffer, Wacholderbeeren und Zitronensaft einreiben, mit Speck umwickeln. Mit heißer Butter übergießen, im vorgeheizten Backrohr unter allmählicher Zugabe von Fleischbrühe unter öfterem Begießen eine gute Stunde bei 180 oC braten.

In der letzten Viertelstunde Sahne angießen, abschmecken, passieren. Speck von der Ente entfernen. Die Ente auf vorgewärmter Platte anrichten, mit Kartoffelpüree und Rotkohl servieren.

Stichworte

Federwild, Wild, Wildente

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Federwild, Wildente, Walnuss**

GESCHNETZELTE WILDENTENBRUST MIT WALNUESSEN

# GESCHNETZELTE WILDENTENBRUST MIT WALNUESSEN

*Für 2 Personen*

## **Zutaten**

- 200 g Wildentenbrust
- 1/2 TL Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- 1/2 Rote Paprikaschote
- 60 g Champignons
- 60 g Sojasprossen
- 1 Frühlingszwiebel
- 60 g Walnüsse; gehackt
- 2 EL Weinbrand
- 2 EL Bunte Paprikaschotenwürfel
- Rosmarin

## **ERFASST \*RK\* AM 17.01.95 VON**

- *Ulli Fetzer Nach SAT.1 TEXT*

Die in Streifen geschnittene Wildentenbrust in heißem Butterschmalz rasch anbraten.

Die Sojabohnenkeimlinge, die klein geschnittene Frühlingszwiebel, die Paprikaschotenstücke und die Champignonachtel dazugeben. Alles kurz angehen lassen, die gehackten Walnüsse hinzufügen und mit Rosmarin und Weinbrand delikat abschmecken; evtl. mit Jodsatz und Pfeffer aus der Mühle leicht würzen.

Stichworte

Federwild, Walnuss, Wild, Wildente

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild

REHRUECKENMEDAILLONS MIT PFEFFERKIRSCHEN UND HONIGSAUCE

# REHRUECKENMEDAILLONS MIT PFEFFERKIRSCHEN UND HONIGSAUCE

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Rehrücken; ca. 2-3 kg
- 30 Kirschen; entsteint
- 1 EL Honig
- 333 ml Rotwein
- 1 Karotte
- 1 klein. Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- Wacholderbeeren
- Pfefferkörner
- Lorbeerblatt
- Rosmarin
- Butter
- Salz und Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 03.06.94 VON

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Die Rückrücken auslösen und von Sehnen befreien, in Medaillons schneiden.

Den Rehrückenknochen in walnussgroße Stücke hacken, in heißem Fett anbraten und Farbe nehmen lassen. Die in Würfel geschnittenen Gemüse zugeben und mitrösten. Die Gewürze zugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Wasser nicht ganz knapp bedeckt, ca. 5-7 Stunden köcheln (ziehen) lassen.

Den Fond durch ein Tuch passieren und nochmals reduzieren. Nun die Sauce mit etwas Honig und Salz nachschmecken.

Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne braten. Gegen Ende der Garzeit die frische Butter zugeben und die Medaillons mit der geschäumten Butter übergießen. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Die Kirschen mit Pfeffer in die warme Soße geben, kurz köcheln lassen und mit den Medaillons anrichten.

Stichworte

Haarwild, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Elch

GEBEIZTER ELCHBRATEN MIT PILZEN UND BIRNEN

# GEBEIZTER ELCHBRATEN MIT PILZEN UND BIRNEN

Für 1 Rezept

## **FUER DEN BRATEN**

- 1 kg Elchkeule
- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 100 g Preiselbeeren
- Öl
- Pfeffer, Salz
- 50 g Sellerie
- 50 g Lauch
- 1 l Wildbrühe
- 250 ml Sahne

## **FUER DIE BEIZE**

- 125 ml Rotwein
- 500 ml Buttermilch
- Knollsellerie
- Karotten
- Zwiebeln
- Wacholderbeeren
- Lorbeer
- Piment
- Salz

## **FUER DIE PILZE**

- Steinpilze oder Egerlinge
- 1 Stange Lauch
- Butter
- Salz

## **FUER DIE GEFUELLTEN BIRNEN**

- 2 Feste Birnen
- 250 ml Geschlagene Sahne
- Zucker
- 100 g Preiselbeeren
- Zitronensaft

## **ERFASST \*RK\* AM 16.11.98 VON**

- Ulli Fetzner / MDR

Wildfleisch verliert seinen strengen Geschmack durch eine Beize aus Buttermilch, Gewürzen, dem grob geschnittenen Wurzelgemüse und Rotwein.

Nach drei Tagen die Elchkeule aus der Marinade nehmen. In einem Topf zusammen mit dem Wurzelgemüse kräftig anbraten. Mit gekochter Wildbrühe auffüllen.

Nach einigen Minuten den Braten für 1 1/2 - 2 Stunden bei 200°C schmoren.

Pilzbeilage: Pilze in Butter mit etwas Salz und Pfeffer anschwelen. Die Stange Lauch verleiht den Pilzen zusätzlich Geschmack.

Gefüllte Birnen: Birnen schälen, halbieren und blanchieren, also kurz in kochendes Wasser geben, dann in Eiswasser abschrecken. Dem kochenden Wasser vorher etwas Zucker und Zitronensaft begeben.

Zum Schluss: Birnen mit Preiselbeersahne aus Preiselbeeren und geschlagener Sahne füllen.

Der Chefkoch der Wacholderschenke in Hildburghausen empfiehlt dazu einen trockenen Rotwein.

Stichworte

Elch, Haarwild, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hase

CANARISCHES KANINCHEN

GEFUELLTER HASENRUECKEN MIT QUENDEL-SAUCE

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN

GESCHMORTER WILDHASE

HASENSCHNITZEL

HAUSGEBEIZTE HASENKEULE

KANINCHENRÜCKEN AUF TOMATENCOULIS MIT KRÄUTER-SPROSSE ...

KEULEN VOM OSTERKANINCHEN AUF SUESS-SAUREN LINSEN

POTSDAMER KANINCHENKEULEN

WILDHASE

# CANARISCHES KANINCHEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Kaninchen
- Salz, Pfeffer
- Sonnenblumen- oder Olivenöl
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 1 klein. Knoblauchknolle
- 1 klein. Aubergine
- 3 Chilischoten; getrocknet
- 1 Rote Paprikaschote
- 1 Grüne Paprikaschote
- 2 Fleischtomaten
- 150 ml Weißwein
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Oregano
- 400 ml Fleischbrühe; ca.
- Petersilie

## ERFASST \*RK\* AM 16.06.98 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Kaninchen in sehr kleine Stücke hacken, salzen und pfeffern, in einer Pfanne im heißen Öl scharf anbraten.

Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und mit dem Wein ablöschen.

In einem großen Topf Öl erhitzen, grob gewürfelte Gemüsezwiebeln und zerquetschte Knoblauchzehen anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten, mit dem Bratenfond aus der Pfanne ablöschen, etwas einkochen lassen.

Aubergine und Paprikaschoten grob würfeln, Chilischoten zerstoßen. Tomaten achteln und entkernen.

Der Reihe nach Kaninchenteile, Auberginen, Paprika, Chilis und Tomaten in den Topf geben. Kräuter obenauf legen und mit Pfeffer würzen. Soviel Brühe angießen, dass alles nicht ganz bedeckt ist. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen. Zwischendurch abschmecken, evtl. salzen und Brühe nachgießen. Der Schmorsud soll eine sämige Konsistenz bekommen.

Gewürzweige herausnehmen, Schmortopf mit Baguette oder Reis servieren. Die gehackte Petersilie extra reichen.

Stichworte

Haarwild, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# GEFUELLTER HASENRUECKEN MIT QUENDEL-SAUCE

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 Hasenrücken
- 2 Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 100 g Butter
- 2 Schalotten
- 80 g Kalbfleisch
- 40 g Sahne
- Schweinenetz beim Metzger bestellen
- Sherry
- Thymian
- Innereien
- Salz und Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 19.04.98 VON

- Ulli Fetzer + Ilka Spiess SWF 4 Radioladen

Kartoffeln kochen und raspeln, anschließend Zucchiniestreifen dazugeben und in Butter ausbacken.

Hasenrücken von unten auslösen. Das Kalbfleisch mit Sahne in der Küchenmaschine so lange vermengen bis eine Farce entsteht. Die Farce muss anschließend auf den Hasenrücken gegeben werden und das ganze mit dem Schweinenetz einschlagen.

Der eingeschlagene Hasenrücken wird dann scharf angebraten und im Ofen ca. 10-15 Minuten bei 200°C gegart. Danach kurz ruhen lassen.

Für die Thymiansauce werden die ausgelösten Knochen und die Gemüseabschnitte in 1/2 l Wasser zu einem Fond ausgekocht. Den Fond lässt man mit Sahne einreduzieren und schmeckt ihn im Anschluss mit Sherry, Salz, Pfeffer und Thymian ab.

Die Innereien anbraten und beim Anrichten zusammen mit einem Thymianzweig als Garnitur verwenden.

Stichworte

Haarwild, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# GESCHMORTE KANINCHENKEULEN

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 2 Kaninchenkeulen
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Stange Zimt
- 3 Nelken
- 1/2 TL Weiße
- Pfefferkörner
- 1 Unbehandelte Orange
- 1 Dos. Tomaten; 400 g

## ERFASST \*RK\* AM 15.12.99 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Die Kaninchenkeulen abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln abziehen und achteln. Die Orange abspülen, eine Orangenhälfte dünn abreiben und auspressen. Die andere Hälfte in dicke Scheiben schneiden.

Das Öl in einem Bräter mit Deckel erhitzen und die Kaninchenkeulen darin von allen Seiten anbraten; herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln und den ungeschälten Knoblauch und alle Gewürze im heißen Fett eine halbe Minute braten.

Die Tomaten mit ihrer Flüssigkeit und den Orangensaft zugießen, salzen und aufkochen. Orangenschale, Orangenscheiben und das Fleisch zugeben. Den Bräter schließen und bei mittlerer Hitze eine Stunde schmoren. Den Schmorsud mit Salz und Pfeffer abschmecken.

(Pro Portion ca. 480 kcal)

Stichworte

Haarwild, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# GESCHMORTER WILDHASE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Küchenfertiger Hase a 2 kg das Fleisch über Nacht
- in einer Beize einlegen

## BEIZE

- 1/2 l Rotwein; z.B. Bordeaux
- 2 EL Cognac
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel; in Scheiben

## ZUM BRATEN

- 1 Zwiebel; in Würfeln
- 1 Karotte; in Würfeln
- 1 Lauchstange; in Würfeln
- 1/4 Sellerie; in Würfeln
- 2 Knoblauchzehen; in Würfeln
- Öl
- 1 Dos. Tomaten; stückig
- 50 g Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Nelke
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Stück Zimtstange
- 1/2 l Fleischbrühe
- 1/4 l Rotwein
- Einen Teil der
- Marinade
- 200 g Creme fraiche

## ERFASST \*RK\* AM 04.12.98 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Den abgezogenen, gehäuteten Hasen in große Stücke zerlegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, Rotwein und Cognac darübergießen, feine Zwiebelscheiben zugeben, und die Hasenstücke über Nacht marinieren.

Die Hasenstücke in heißem Öl rundherum anbraten, die kleingeschnittene Zwiebel und das Wurzelgemüse zugeben, etwas Mehl überstäuben und alles kurz mitrösten.

Die Fleischbrühe, einen Teil der Marinade und 1/4 l Rotwein zugießen. Den Knoblauch, die Tomaten und das -mark sowie die Gewürze zugeben und alles ca.1 Stunde schmoren.

Danach die Hasenstücke herausnehmen und warmstellen. Die Soße durchpassieren, die Creme fraiche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage schmecken Spätzle oder Knödel sehr gut dazu.

Stichworte

Haarwild, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# HASENSCHNITZEL

*Für 1 Rezept*

## **Zutaten**

- 6 Hasenschnitzel; aus den Hinterläufen
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 groß. Zwiebel
- 1 EL Schmalz
- Cognac
- 400 ml Sahne
- 1 Tasse Brühe
- 3 EL Dunklen Soßenbinder

## **ERFASST \*RK\* AM 04.01.95 VON**

- Ulli Fetzer Nach BAYERNTEXT

Schnitzel klopfen und würzen. Zwiebeln klein schneiden.

In einer Pfanne mit hohem Rand Zwiebeln dünsten und das Fleisch anbraten. Mit Cognac angießen und ziehen lassen. Sahne und Brühe hinzugeben, bei geschlossenem Deckel garen.

Zum Schluss mit Soßenbinder eindicken.

Stichworte

Haarwild, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# HAUSGEBEIZTE HASENKEULE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Hasenkeulen
- 1 l Fleischbrühe
- 200 g Speck
- 50 g Butterschmalz
- 1 Bd. Wurzelgemüse
- Pfeffer und Salz

## FUER DIE BEIZE

- 200 ml Buttermilch
- 700 ml Rotwein
- 100 ml Saure Sahne
- 1 Bd. Wurzelgemüse
- 50 ml Rotwein-Essig
- 1 EL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Salz
- 2 TL Pfefferkörner

## ERFASST \*RK\* AM 09.03.98 VON

- Ulli Fetzler / MDR

Die Hasenkeule mit einem scharfen Messer enthäuten. Damit der Braten in der Röhre schön saftig bleibt, die Keulen mit geräuchertem Speck spicken. Vorher jedes einzelne Stück Speck in Pfeffer und Salz tunken.

Nun die Beize anrichten: Buttermilch und Rotwein in eine Schüssel geben. Die Wacholderbeeren zerdrücken und mit dem kleingeschnittenen Gemüse und den Gewürzen in die Schüssel geben und umrühren. Die gespickten Hasenkeulen hineinlegen und die Schüssel mit Rotwein auffüllen. Das Fleisch 48 Stunden in der Beize ziehen lassen, dann herausnehmen und trocken reiben.

50g Speck und Butterschmalz in einer Pfanne auslassen. Die Keulen beidseitig gleichmäßig anbraten. Das Wurzelgemüse dazugeben und den Braten mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen. Die Keulen nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und bei 200 Grad zwei Stunden in der Röhre garen.

Der Bratenfond kann schließlich für eine Pilz-Sauce abgebunden werden. Die Hasenkeulen mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen servieren.

Der Wirt des Bratwurstglöckl in Weimar empfiehlt zu diesem Gericht einen trockenen Rotwein aus Freyburg an der Unstrut.

Stichworte

Haarwild, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHENRÜCKEN AUF TOMATENCOULIS MIT KRÄUTER-SPROSSE ...

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 200 g Sprossen
- 1 Karotte
- 1/2 Bd. Blattpetersiilie
- 1 Bd. Schnittlauch
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 60 g Mehl
- 600 ml Tomatensauce
- 4 Tomaten
- 4 Kaninchenrücken

## ERFASST \*RK\* AM 19.04.98 VON

- Ulli Fetzer + Ilka Spiess SWF 4 Radioladen

Kaninchenrücken auslösen und in heißem Öl anbraten. Aus Mehl, Eiern und Milch einen leichten Pfannkuchenteig herstellen. Die angebratenen Sprossen, Karotten und Kräuter dazugeben. In einer Pfanne kleine Crepes ausbacken.

Eine Tomatensosse kochen und die Tomaten kleingewürfelt zugeben.

Den Kaninchenrücken für 4 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Ofen schieben.

In der Mitte durchschneiden und anrichten.

O-Titel: Kaninchenrücken auf Tomatencoulis mit Kräuter-Sprossencrepe

Stichworte

Haarwild, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KEULEN VOM OSTERKANINCHEN AUF SUESS-SAUREN LINSEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen a 200 g
- 30 g Schmalz
- 50 g Speck oder 1 Speckschwarte
- 1 groß. Möhre
- 1/3 Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Scheib. Ingwerknolle
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Tomatenmark
- 1/4 l Brühe
- 1/4 l Weißwein
- 1 EL Mehl
- 1 Zitrone oder Limone; die abgeriebene Schale
- 100 g Butter; eiskalte Würfel
- Salz

## LINSENGEMUESE

- 200 g Rote Linsen; in 0,5 Ltr. Wasser ca. 12 Stunden eingeweicht
- 1 Tasse Einweichwasser
- 100 ml Olivenöl
- 1 klein. Möhre
- 1/4 Sellerieknolle
- 1/2 Stange Lauch
- 1/2 mittl. Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Anissterne
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 200 ml Brühe
- 3 EL Balsamico-Essig
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

## ALS TELLER-GARNITUR

- Blanchiertes Gemüse; z.B. Spargel, grüne Bohnen,
- Zucchini schnitze, ganz junge Karotten

## ERFASST \*RK\* AM 04.04.98 VON

- Ulli Fetzer WDR-Krisenkochtip

Die Kaninchenkeule pfeffern und salzen, in einem kleinen Bräter mit Schmalz und gewürfeltem Speck anbraten, den Ingwer, die gewürfelten Wurzelgemüse und Tomatenmark hinzufügen. Rühren. Mit Mehl bestäuben, Sojasauce hineingeben, erneut rühren. Weißwein und Brühe angießen, Rosmarin- und Thymianzweig dazu. Aufkochen. Bräter für 10 Min. in den Ofen (220 Grad) geben. Dann die Kaninchenkeule herausholen und warmstellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und durch Aufkochen reduzieren. Eiskalte Butterwürfel mit dem Schneebeesen zum Binden in die kochende Sauce rühren.

Olivenöl im Topf erwärmen, abgetropfte Linsen und die in winzige Würfel geschnittenen Wurzelgemüse dazugeben, rühren. Einweichwasser, Brühe, Anissterne, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian, Salz u. Pfeffer hinzufügen. Einige Min. leicht köcheln, dann mit Honig und Balsamico- Essig abschmecken. Kaninchenkeulen auf dem Linsengemüse anrichten, ringsherum Sauce angießen, mit dem Butter geschwenkten Gemüsen anrichten.

# POTSDAMER KANINCHENKEULEN

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 4 Gleichgroße Kaninchenkeulen
- 350 g Geputztes Wurzelgemüse; in kleine Stücke
- geschnittene Möhren, Lauch, Sellerie
- 1 Tomate; gebrüht, gepellt und in kleine Stücke
- geschnitten
- 50 ml Weinbrand oder Cognac
- 125 ml Süße Sahne
- 250 g Champignons; geputzt, in Scheiben geschnitten
- 1/2 Zitrone
- 2 EL Weizenmehl
- Salz und Pfeffer

## FUER DEN SOSENFOND

- 4 Kaninchenvorderläufe; oder Knochen und Abschnitte
- vom Kaninchen
- 300 g Gepuzte Gemüse: helle Teile von Lauch, Möhren,
- Sellerie, Zwiebel
- 1/4 l Herber Rotwein
- 1 l Kochendes Wasser

## DIE BEILAGEN

- 1 Steckrübe
- 1/2 Zitrone
- 1 Schuss Zucker, Salz, Pfeffer
- 60 g Butter
- 2 Bd. Glatte Petersilie

## PUEREEKARTOFFELN

- Mehligte Kartoffeln; Menge nach Bedarf
- 1 Schuss Muskatnuss
- 1 Prise Milch
- Salz; nach Geschmack

## ERFASST \*RK\* AM 31.08.99 VON

- Ulli Fetzer NORDTEXT

SOSENFOND: : Gemüse putzen, in Stücke schneiden. Vorderläufe, Knochen, Abschnitte abspülen, trockentupfen. Öl im Topf erhitzen und Läufe, Knochen, Abschnitte von allen Seiten anbraten. Gemüse hinzufügen, anbraten und mit Rotwein ablöschen. 5 Minuten schmurgeln lassen, mit kochendem Wasser auffüllen bis alle Zutaten bedeckt sind. Auf kleinster Flamme einige Stunden ohne Deckel köcheln lassen (ggf. Wasser nachgießen).

KANINCHENKEULEN: : Keulen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl erhitzen, Keulen von allen Seiten gut anbraten, herausnehmen und warmstellen.

Gemüse andünsten, zerkleinerte Tomate hinzufügen und verrühren. Mit Mehl bestäuben, vom Herd nehmen und 1 Minute ausquellen lassen. Gemüse mit Soßenfond auffüllen - soviel, dass die Keulen später knapp bedeckt werden. Keulen in den Soßenfond legen, bei geschlossenem Topf 30-35 Minuten garköcheln lassen.

Steckrübe schälen, abspülen, in 2 Hälften schneiden, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Je eine Prise Salz, Pfeffer, Zucker und einen Spritzer Zitrone hinzufügen. Garzeit ca. 45 Min. Steckrübe herausnehmen, abkühlen und mit einem Pariser Ausstecher kleine Kugeln aus den Hälften herausarbeiten. Die Kugeln zugedeckt warmstellen.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden, mit Zitrone beträufeln.

Petersilie grob hacken.

Kartoffeln weich kochen im Topf zu Püree zerkleinern, Milch und Muskatnuss hinzufügen.

Gegarte Keulen aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, Gemüseteile passieren. Mit Salz, Pfeffer,

Weinbrand, süßer Sahne verfeinern und abschmecken. Champignons in die Soße gegen und 1-2 Min. garen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Bällchen hineingeben, Petersilie darüberstreuen. Bällchen nur schütteln nicht rühren.

Auf vorgewärmten Tellern die Keulen mit Soße übergießen, mit Steckrübenbällchen und Kartoffelpüree servieren.

Dazu schmeckt ein leichter Rotwein.

**Stichworte**

Haarwild, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# WILDHASE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Hasenrücken
- Petersilienwurzel
- 1/2 Sellerieknolle
- 2 Karotten
- 1/4 Rotwein
- 1 groß. Zwiebel
- Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- Lauch
- 1 EL Zwetschgenmus
- 1 Orange
- 50 g Butter
- 50 g Pflanzenfett
- Salz, Pfeffer
- Sud von Grünen Nüssen

## ERFASST \*RK\* AM 06.03.99 VON

- Ilka Spiess Bayerischer Rundfunk Kochgeschichten

Fond: Hasenrücken auslösen und die ausgelösten Knochen zu einem Fond ansetzen. Dazu die zerkleinerten Knochen in Pflanzenfett anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen, kleingeschnittenes Wurzelgemüse (Petersilienwurzel, Sellerie und Karotten) und Zwiebel zugeben. Dann Wacholderbeeren, ein Zweig Rosmarin, Thymian und ein bisschen klein geschnittenen Lauch. Die geschälte und in Stücke geschnittene Orange und einen Esslöffel Zwetschgenmus unterheben und mit einem 1/4 l Rotwein ablöschen.

Bei Bedarf Kalbsbrühe zugeben. Das Ganze eine 1 1/2 Stunden köcheln lassen, abseihen, die Soße reduzieren, abschmecken und mit kalter Butter binden. Wenn vorhanden einen Schuss Sud von den Grünen Nüssen dazu geben.

Hasenfilet kurz in Pflanzenfett anbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der kräftigen Soße überziehen und servieren.

Stichworte

Haarwild, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hase, Birne

HASENRUECKEN MIT GEBRATENEN BIRNEN

# HASENRUECKEN MIT GEBRATENEN BIRNEN

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 1 Hasenrücken enthäutet u.entbeint
- 2 Reife Birnen
- 1 Tasse Wurzelgemüse; in Würfeln, Sellerie,Lauch, Karotte
- 125 ml Fleischbrühe
- 10 g Preiselbeerkonfitüre
- 1 TL Essig
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1/4 l Rotwein
- 20 g Butterschmalz
- 1 TL Mehlbutter 1 TL Mehl mit 2 TL flüssiger Butter
- vermischt
- 125 ml Cream Sherry
- 1 Schuss Gemahl. Piment
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 28.10.98 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Die Birnen schälen, das Gehäuse herausnehmen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Butter anbraten. Den Sherry und den Pfeffer beigegeben und reduzieren lassen. Den Hasenrücken, falls nötig, entbeinen, die Knochen kleinhacken und mit den Gemüsewürfeln und dem Butterschmalz rösten. Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte reduzieren.

Alle Gewürze hineingeben. Noch einmal 5 Min. durchkochen, dann passieren. Dabei den Wein und die Konfitüre über die Knochen geben. Um die Hälfte reduzieren lassen, mit Mehlbutter abbinden. Das Fleisch pfeffern und salzen, von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und warm stellen. Die Sauce in eine Kasserole geben, den Hasenrücken mit der Sauce 4 Min.köcheln lassen, anrichten.

Stichworte

Birne, Haarwild, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hase, Kastanie, Kartoffel

ROTKOHL-HASENROULADE MIT MARONENPILZEN UND KARTOFFELP ..

# ROTKOHL-HASENROULADE MIT MARONENPILZEN UND KARTOFFELP ..

Für 4 Personen

## Zutaten

- 750 g Hasenkeule
- 1 klein. Kopf Rotkohl
- 200 g Maronenpilze
- 500 g Kartoffeln
- 30 g Butter
- 100 ml Öl
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 100 ml Kalbsfond
- 1 Schalotte
- 1 Zwiebel
- 1 klein. Möhre
- 1 klein. Stück Sellerie
- 1 Thymianzweig
- 6 Wacholderbeeren

## ERFASST \*RK\* AM 29.10.99 VON

- Ulli Fetzer WDR-Text/Krisenkochtip

Den Rotkohlstrunk heraus schneiden, den Kopf in kochendem Salzwasser solange kochen und dabei drehen, bis sich das oberste Blatt leicht löst.

In Eiswasser abschrecken, die losen Blätter vorsichtig ablösen damit sie nicht einreißen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis 10 Blätter abgelöst sind. Diese abtropfen lassen und 6 Blätter in feine Streifen schneiden.

Die Hasenkeulen entbeinen, das Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer gewürfelten Schalotte in heißem Öl anbraten.

Die Hälfte der geviertelten Maronenpilze dazugeben, ebenso die Rotkohlstreifen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die 4 Rotkohlblätter verteilen.

Diese zu Rouladen wickeln und zusammengebunden bei 200°C ca. 20-25 Minuten im Backofen garen. Für die Sauce die Hasenknochen zerkleinern, in Öl anbraten und die grob zerkleinerte Möhre, Zwiebel und den Sellerie sowie Wacholder und die Hälfte des Thymians hinzugeben. Mit Kalbsfond und Sahne ablöschen und auf die Hälfte einkochen.

Die restlichen Maronenpilze mit dem übrigen Thymian anschwitzen, mit der passierten Sauce auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weichgekochte Salzkartoffeln durch die Presse drücken und mit heißer Milch sowie der Butter verrühren und mit Muskat und Salz abrunden.

O-Titel: Rotkohl-Hasenroulade mit Maronenpilzen und Kartoffelpüree

Stichworte

Haarwild, Hase, Kartoffel, Kastanie, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hase, Pflaume

KOELLEDAER KANINCHENRUECKENFILET

# KOELLEDAER KANINCHENRUECKENFILET

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Kaninchenrückenfilet
- 8 Getrocknete Pflaumen ohne Stein
- 1 EL Pflaumenmus
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Zucker
- 100 ml Sahne
- 300 g Möhren
- 300 g Teltower Rübchen
- 4 EL Butter
- 1 EL Mandelblätter
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 5 EL Speiseöl
- Salz, grober Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 19.11.98 VON

- Ulli Fetzer / MDR

Kaninchenrückenfilets kalt abspülen, trockentupfen und mit einem Messer mehrere Schlitzlöcher hineinstechen. Pflaumen in dünne Streifen schneiden und das Fleisch damit spicken. Filets pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets rundum anbraten, salzen, herausnehmen und warm stellen.

Pflaumenmus und restliche Pflaumenstreifen mit dem Bratensatz verrühren, mit Weißwein und Sahne ablöschen und kurz durchkochen lassen. Möhren und Rüben schälen, waschen, in feine Stifte schneiden, in Salzwasser bissfest garen und gut abtropfen lassen.

Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen, Gemüsestreifen darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Filet, Gemüsestreifen und Sauce auf Tellern anrichten. Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett anrösten und mit Schnittlauchröllchen darüberstreuen. Dazu schmecken Kartoffelkroketten.

Tip: Statt Kaninchenrückenfilets können auch der ganze Kaninchenrücken oder Keulen gespickt werden.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten. kj/kcal p.P.: 2451/585

Stichworte

Haarwild, Hase, Pflaume, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hase, Pilz

HASENRUECKEN MIT PILZFUELLUNG UND PIMENTSOSSE

# HASENRUECKEN MIT PILZFUELLUNG UND PIMENTSOSSE

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 1 Hasenrücken
- 4 Scheib. Gerauchten Rückenspeck
- 200 g Waldpilze; ; gewürfelt
- 1 Tasse Wurzelgemüse; gewürfelt
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 125 ml Fleischbrühe
- 125 ml Rotwein
- 2 Eier
- 10 g Preiselbeerkonfitüre
- 1/2 TL Piment; gemahlen
- 1/2 Tasse Weißbrot; gerieben
- 100 g Butter; um daraus Butterschmalz herzustellen
- 1 TL Mehlbutter; etwas Mehl mit flüssiger Butter
- vermischt
- 1 TL Essig
- 1 Bd. Petersilie; feingehackt
- 1 Thymianzweig
- Salz, Pfeffer
- Etwas Küchenschnur

## ERFASST \*RK\* AM 06.11.98 VON

- Ilka Spiess Koch-Kunst mit Vincent Klink

Zum Herstellen von Butterschmalz die Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Wenn die Butter aufschäumt, den Topf vom Feuer nehmen und so lange die zerlassene Butter rühren, bis sie klar wird. Dann sofort das klare Butterschmalz abgießen.

Für die Füllung eine Schalotte und den Knoblauch fein würfeln und in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen. Die gewürfelten Pilze, feingehackte Petersilie und Thymianblättchen dazugeben und bei großer Hitze so lange durchschwenken, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist.

Das Ganze in eine Schüssel geben und fünf Minuten auskühlen lassen. Eier und geriebenes Weißbrot daruntertermischen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Hasenrücken enthäuten, begradigen und die kleinen Filets auf der Rückseite heraus schneiden. Anschließend mit dem Messer beidseitig am Rückrat nach unten einschneiden, so dass der Rücken fast entbeint ist, die Rückenfilets aber noch an den Rippen hängen.

Diesen Hasenrücken pfeffern und salzen und kurz von allen Seiten in etwas Butterschmalz braun anbraten. Dann die Pilzfüllung zwischen Fleisch und Knochen schieben. Alles mit Speckscheiben abdecken und mit einer Küchenschnur fixieren.

Bei 180 Grad 30 Minuten im Ofen garen.

Für die Sauce die Hasenabschnitte kleinschneiden, eine Schalotte feinhacken und zusammen mit dem Wurzelgemüse in etwas Butterschmalz hellbraun anrösten. Mit Piment, Pfeffer und Salz würzen. Mit der Brühe und dem Wein ablöschen. Die Preiselbeerkonfitüre und den Essig zugeben und das Ganze um die Hälfte reduzieren lassen.

Die Soße passieren und mit etwas Mehlbutter binden. Nochmals kurz aufkochen lassen und zum Hasenrücken servieren.

Stichworte

Haarwild, Hase, Pilz, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hase, Rosenkohl

HASENBRATEN MIT KARTOFFELKLOESSEN UND ROSENKOHL

# HASENBRATEN MIT KARTOFFELKLOESSEN UND ROSENKOHL

Für 1 Hase \*

## Zutaten

- 1 Frischer Hase
- 200 g Durchwachsener Speck
- 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren; zerstoßen
- Pfeffer, Salz
- 150 g Saure Sahne
- 5 EL Schlagsahne
- 1/4 l Heißes Wasser
- Weizenmehl; zum Binden

## KARTOFFELKLOESSE

- 500 g Kartoffeln
- 1 Ei
- 100 g Weizenmehl

## ROSENKOHL

- 750 g Rosenkohl
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 5 EL Paniermehl

## ALS BEILAGE

- Birnen; gekocht und halbiert
- Preiselbeeren

## ERFASST \*RK\* AM 13.01.96 VON

- Ulli Fetzer

(\* ) 1 Hase reicht für 4-6 Personen.

Den abgezogenen Hasen mit einem scharfen Messer bzw. einer Geflügelschere zerteilen, das Fleisch unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen. Vorsichtig die Haut abziehen und das Fleisch mit Pfeffer, Salz, Rosmarin und Wacholderbeeren würzen und in einen mit Speckscheiben ausgelegten Bräter legen. Das Fleisch mit Speckscheiben abdecken, eine geachtelte Zwiebel, die geschnittene Karotte und Butter in kleinen Stücken dazugeben.

Den Bräter ohne Deckel in einem auf 250 oC vorgeheizten Backofen stellen (Gesamtgarzeit ca. 2 Stunden). Nach etwa einer Stunde den Ofen auf 150°C herunterstellen und das Fleisch nach und nach mit heißem Wasser ablöschen, Deckel auf den Bräter setzen.

Etwa 20 Minuten vor dem Servieren die saure Sahne mit der Schlagsahne verrühren und den Braten damit begießen. Etwa 10 Minuten später das gare Fleisch herausnehmen, auf einer vorgewärmten Platte warmstellen. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf geben und auf dem Herd köcheln lassen. Etwas Weizenmehl mit kaltem Wasser verrühren und damit die Soße binden.

Etwa 45 Minuten vor dem Servieren die geschälten Kartoffeln mit Salz garkochen, abgießen und das Wasser auffangen. Die Kartoffeln pürieren, Ei und Weizenmehl unterrühren. Die zähe Masse sofort mit den Händen zu Klößchen formen und in dem Kartoffelwasser köcheln lassen bis sie oben schwimmen.

Den Rosenkohl putzen, am Strunk sternförmig einritzen und in etwas Salzwasser bissfest kochen. Dann Butter in einer Pfanne zerlassen, mit Paniermehl bräunen lassen und vor dem Servieren über den angerichteten Rosenkohl gießen.

Alles zusammen mit halbierten und gekochten Birnen und Preiselbeeren servieren.

Stichworte

Haarwild, Hase, Rosenkohl, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hase, Sherry, Gemüse

KANINCHENRÜCKEN IN PAPRIZIERTER SHERRY-HONIGSAUCE MIT ...

# KANINCHENRÜCKEN IN PAPRIZIERTER SHERRY-HONIGSAUCE MIT ...

Für 4 Portionen

## **FUER DIE SAUCE**

- 4 EL Schalottenwürfel
- 1 klein. Lorbeerblatt
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 TL Paprika edelsüß
- 5 EL Sherry (Amontillado)
- 200 ml Gemüsebrühe
- Cayenepfeffer
- 1 TL Rosmarinnadeln
- Etwas Butter

## **FUER DAS GEMUESE**

- 1 1/2 kg Dicke Bohnen in der Hülse, oder
- 400 g TK-Bohnenkerne
- Salz
- 3 Bohnenkrautweige
- 400 g Bundmöhren
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Schuss Zucker
- Muskat
- 6 EL Gemüsebrühe
- 3 Glatte Petersilienzweige

## **FUER DEN KANINCHENRUECKEN**

- 8 Kaninchenrückenfilets ausgelöst a 80 g
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 Rosmarinweig
- 1 Knoblauchzehe in der Schale

## **ERFASST \*RK\* AM 23.01.98 VON**

- Ulli Fetzer Schuhbeck's Neue regionale Schmankerl

Schalottenwürfel in Olivenöl mit dem Lorbeerblatt anschwitzen. Würzen, mit Sherry ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Kurz köcheln lassen, das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit zwei Esslöffeln Olivenöl aufmixen. Mit Cayenepfeffer und Rosmarin abschmecken.

Die dicken Bohnen garen. Möhren schälen und längs halbieren, in Stücke schneiden und anschwitzen. Würzen, mit der Brühe ablöschen und in 5-8 Minuten bissfest garen. Bohnen und Petersilie hinzugeben, mit Muskat würzen.

Olivenöl erhitzen und die Kaninchenrückenfilets darin mit Rosmarin und dem Knoblauch in der Schale von allen Seiten anbraten. Die Sherry-Honigsauce kurz aufmixen. Die Filets mit der Sauce begießen und mit Gemüse servieren.

O-Titel: Kaninchenrücken in paprizierter Sherry-Honigsauce mit dicken Bohnen und Möhrengemüse

Stichworte

Gemüse, Haarwild, Hase, Sherry, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hase, Steckrübe

GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN AUF WARMEM STECKRUEBENSALAT

# GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN AUF WARMEM STECKRUEBENSALAT

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Kaninchenrücken mit Bauchlappen
- 4 Scheib. Gekochter Schinken
- 12 Backpflaumen
- 4 Blätter Wirsing
- 1 TL Süßer Senf
- 4 Teigblätter; für Frühlingsrollen
- 1 Steckrübe
- 1 Zwiebel
- Weißweinessig
- Öl
- 1 EL Balsamessig
- 4 EL Honig
- 1 Schuss Zucker
- Salz und Pfeffer
- 50 g Feldsalat

## ERFASST \*RK\* AM 15.12.98 VON

- Ulli Fetzler Elmar Simon; Restaurant
- Balthasar, Paderborn

Aus den Kaninchenrücken die Knochen so auslösen, dass die Bauchlappen am Rückenfilet bleiben. Die Rücken in je zwei Hälften teilen und ausbreiten. Mit süßem Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Je eine Scheibe Schinken und ein Wirsingblatt auflegen. Darauf die halbierten Backpflaumen geben und alles einrollen.

Die gefüllten Rückenstücke in den Frühlingsrollenteig einpacken. Die Steckrübe schälen und in streichholzgroße Stifte schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Die Steckrübenstifte in Salzwasser nicht zu weich kochen und abschütten. Sofort die Zwiebelwürfel zugeben.

Mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl abschmecken. Gut pfeffern.

Sauce: Honig und Balsamessig verrühren.

Die Kaninchenpakete in Pflanzenöl von allen Seiten anbraten, dann für acht Minuten in den Ofen (160 Grad) geben. Herausholen und fünf Minuten ruhen lassen, dann halbieren. Auf dem Steckrübensalat anrichten, mit der Honig-Balsamico-Sauce umgießen. Mit Feldsalatblättern garnieren.

Dazu einen Grauburgunder.

Stichworte

Haarwild, Hase, Steckrübe, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hirsch

HIRSCHBRATEN IN PREISELBEERRAHM

HIRSCHFILET MIT NUESSEN UND KIRSCHEN

HIRSCHKALBSCHLEGEL

HIRSCHKEULE NACH GROSSMUTTER

HIRSCHSCHNITZEL IN SAHNESAUCE

WILDPFEFFER

# HIRSCHBRATEN IN PREISELBEERRAHM

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 kg Hirschkeule
- 100 g Creme fraiche
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 50 g Speck
- 250 ml Fleischbrühe
- 100 g Bratfett
- 10 Pfefferkörner
- 2 Nelken
- 200 g Wildpreiselbeeren
- 250 ml Rotwein
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 06.12.98 VON

- Ulli Fetzer Waldhotel Pfarmühl bei Eisenberg

Hirschkeule mit Speck spicken und 24 Stunden in Rotwein einlegen. Fleisch mit einem Geschirrtuch trockentupfen, salzen und pfeffern. Speck in kleine Würfel schneiden und mit dem Fett in der Pfanne zerlassen.

Das Fleisch im heißen Fett von allen Seiten gut anbraten. Möhre, Zwiebel und die Gewürze hinzugeben. Nun wird der Hirschbraten mit Rotwein und Brühe angegossen. Im vorgeheizten Backofen 90 Minuten schmoren und dabei öfter wenden.

Für die Sauce verrührt man frische Sahne und die Preiselbeeren gut miteinander und stellt sie auf den Herd. Die Masse anschließend kurz aufkochen lassen. Danach zieht man die Sauce unter den Bratenfond.

Dazu einen Thüringer Spätburgunder.

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# HIRSCHFILET MIT NUESSEN UND KIRSCHEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 800 g Hirschfilet
- Salz, Pfeffer
- 6 EL Speiseöl
- 50 g Butter
- 200 g Sauerkirschen; Glas
- 100 g Gehackte Walnusskerne
- 6 EL Marsala
- 2 EL Creme fraiche

## ERFASST \*RK\* AM 27.10.98 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Das Hirschfilet von Haut und Sehnen befreien, unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin anbraten. Im auf etwa 200°C (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen etwa 30 Min. weiterbraten. Fleisch herausnehmen und warmstellen.

Bratfett abgießen, Butter zerlassen, abgetropfte Kirschen und Walnüsse kurz darin dünsten. Mit Marsala und 6 EL Kirschsaff ablöschen. Creme fraiche unterrühren, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Nudeln oder Gnocchi.

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# HIRSCHKALBSCHLEGEL

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 kg Hirschkalbschlegel
- Pfifferlinge; zum Anrichten

## BEIZE

- 1/2 l Rotwein
- Salz
- Lorbeerblätter
- Nelken
- Zwiebeln

## BRATEN

- Salz und Pfeffer
- Speck
- Butterfett
- Johannisbeergelee
- Süße Sahne
- Weißwein

## ERFASST \*RK\* AM 20.01.95 VON

- Ulli Fetzer Was die Großmutter noch
- wusste (Eifel)

Nachzulesen im Kochbuch: "Alt-Eifler Küche" von Sophie Lange, erschien im Helios-Verlag.

Hirschkalbschlegel einige Tage in einer Beize einlegen. Vor dem Braten das Wildfleisch abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben, in Speck und Fett anbraten und im vorgeheizten Backofen 1 1/2 Stunde schmoren lassen. Älteres Hirschfleisch benötigt 1 Stunde länger zum Garen.

Für die Soße schmeckt man den Bratensatz mit Salz, Pfeffer, Johannisbeergelee, Sahne und Weißwein ab.

Den Hirschkalbschlegel in Scheiben schneiden und mit gebratenen Pfifferlingen garniert anrichten.

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# HIRSCHKEULE NACH GROSSMUTTER

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 Hirschkeule
- 1 klein. Zwiebel
- 80 g Butterfett
- Salz, Pfeffer

## FUER DIE MARINADE

- 1/2 l Rotwein
- 1/2 l Rotweinessig
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Gewürznelken
- 1 Schuss Zimt
- 2 Stangen Bleichsellerie
- 1 Rosmarinweig
- 4 Pfefferkörner

## ERFASST \*RK\* AM 07.12.99 VON

- Ilka Spiess Was die Großmutter noch wusste

Das Fleisch 12 Stunden in die Marinade legen. Danach abtropfen lassen und trocken tupfen. Im heißen Butterfett die klein gehackte Zwiebel glasig werden lassen. Das Fleisch dazugeben und von allen Seiten anbraten. Mit der Hälfte der Marinade ablöschen. Die Gewürze und den Bleichsellerie zum Fleisch geben.

Zugedeckt zwei Stunden schmoren lassen. Während dieser Zeit nach und nach das Fleisch mit der restlichen Marinade übergießen. Gegebenenfalls noch etwas Wein zufügen.

Das Fleisch in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Sauce durch ein Sieb streichen und darüber verteilen.

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# HIRSCHSCHNITZEL IN SAHNESAUCE

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 6 Schnitzel aus der Keule
- 12 Schalotten
- 100 g Sahne
- 1/2 Tasse Brühe
- Thymian
- 2 Rote Chilischoten
- Salz
- Butterschmalz

## ERFASST \*RK\* AM 27.11.98 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Die Schnitzel in einer großen Pfanne im Butterschmalz anbraten. Herausnehmen, geschälte Schalotten anbraten.

Kerne der Chilischoten entfernen, Schoten in Scheiben schneiden. Schnitzel, Chili und Thymian zu den Schalotten in die Pfanne geben, Brühe und Sahne dazugießen.

Hirschschnitzel in der Sahnemosse gar dünsten. Zum Schluss salzen. Mit Reis und Zuckerschoten oder Erbsen servieren.

Weinempfehlung:

Die sahnige aromatische Soße gibt einen milden Wildgeschmack mit feiner Süße. Dazu passen geschmeidige, milde Weißweine wie halbtrockener Grauburgunder oder ein Spätburgunder Weißherbst.

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# WILDPFEFFER

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Wildfleisch; Hirsch, Gams oder anderes Wild
- 1 1/4 l Trocken Rotwein
- 1/4 l Rotweinessig
- 1 Karotte
- 1 Lauchstange
- 1/4 Sellerieknolle
- 8 Pfefferkörner
- 12 Knoblauchzehen
- 2 Schuss Muskat
- 5 Nelken
- 2 Lorbeerblätter

## ERFASST \*RK\* AM 23.09.98 VON

- Ilka Spiess Was die Großmutter noch wusste

Das Fleisch in ragoutgroße Stücke schneiden und in eine Schüssel (nicht Metall) geben. Die anderen Zutaten miteinander aufkochen und über das Fleisch gießen. Hirschfleisch 3 bis 4, Gamsfleisch 5 bis 7 Tage lang in der Beize zugedeckt im Kühlschrank oder Keller stehenlassen. Täglich umrühren.

Die Hälfte der Beize abschöpfen und beiseite stellen. Das Fleisch mit dem Rest der Beize bei kleiner Hitze 2 1/2 bis 3 1/2 Stunden köcheln lassen. Dabei die zurückbehaltene Beize nach und nach zugeben.

Sauce: 50 g Butterfett schmelzen und 1 Ei Mehl darin braun werden lassen. 1 Zwiebel und 1 Bund Petersilie sowie 60 g Roggenbrot darin andämpfen und zu dem seit 2 Stunden köchelnden Fleisch geben. 100 g getrocknete Zwetschgen in 300 ml Wasser 10 Minuten köcheln lassen und mit dem Wasser in die Sauce geben. Vorsichtig salzen.

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hirsch, Kaper

WILDKLOPSE MIT KAPERNTUNKE

# WILDKLOPSE MIT KAPERNTUNKE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Hirsch- oder Rehfleisch; ersatzweise Rindfleisch
- 125 g Durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 2 TL Butter
- 1 Ei
- 2 EL Gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 50 g Semmelbrösel
- 1/4 Unbeh. Zitrone; die Schale

## FUER DIE KAPERNTUNKE

- 40 g Butter oder Margarine
- 30 g Mehl
- 1/2 l Fleischbrühe
- 1 Schuss Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Weißwein
- 2 EL Sahne
- 2 EL Kapern
- 1 Eigelb

## ERFASST \*RK\* AM 10.09.99 VON

- Ulli Fetzer MDR-TEXT

Fleisch und Speck durch den Wolf drehen oder fein wiegen. Zwiebel abziehen, würfeln, in Butter glasig dünsten und mit Hackfleisch, Ei, Petersilie, Zitronenschale und Semmelbrösel verkneten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen 6-8 Klöße formen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Klöße hineingeben. Hitze etwas reduzieren und ca. 15 Minuten garziehen lassen. Für die Kaperntunke Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und unter ständigem Rühren goldbraun anschwitzen.

Mit Brühe langsam aufgießen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 5-10 Minuten gut durchkochen lassen. Mit Zitronensaft, Weißwein, Sahne und Kapern verfeinern. Kochstelle auf kleine Flamme drehen. Eigelb verquirlen, Sauce damit legieren und nicht mehr kochen lassen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten, 2436/582 kJ/kcal p. P.

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Kaper, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hirsch, Kastanie, Wirsing

HIRSCHKALBSRÜCKENFILET MIT RAGOUT VON MARONEN, ÄPFELN . . .

# HIRSCHKALBSRÜCKENFILET MIT RAGOUT VON MARONEN, ÄPFELN ...

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Hirschkalbsrückenfilets a 180 g
- 150 g Maronen, geschält + gekocht
- 150 g Äpfel, geschält+gewürfelt
- 150 g Weintrauben
- 1/4 l Brauner Wildfond
- 2 EL Preiselbeeren
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Bratfett
- 1 Wirsing
- 100 g Dürrfleisch
- 100 g Zwiebelwürfel
- 1 EL Butter

## ERFASST \*RK\* AM 11.12.98 VON

- Ulli Fetzer Einach Köstlich Bernhard Bettler

Die Hirschkalbsrückenfilets pfeffern und salzen und in einer Pfanne in heißem Bratfett beidseitig anbraten. In gebutterte Alufolie wickeln und im Backofen bei 140°C warmstellen.

In einem Topf die Butter heiß werden lassen und darin die Maronen und Äpfelwürfel leicht anbraten. Dann die Weintrauben zufügen und kurz andünsten lassen. Den Wildfond dazugießen und das Ganze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Preiselbeeren zufügen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Den Wirsing in Blätter zerteilen und die inneren Stücke herausschneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser weichkochen. Herausnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken. Vier große Blätter zur Seite legen. Die restlichen Blätter feinhacken.

In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Dürrfleischwürfel anbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben und etwas schmoren lassen. Den gehackten Wirsing dazugeben. Zum Abkühlen zur Seite stellen. Jeweils ein großes Wirsingblatt in eine Schöpfkelle legen und mit dem gehackten Wirsing füllen. Oben zusammendrücken und in einem Tuch fest zu einem Bällchen drehen. Die Bällchen zum Servieren in einem Topf mit etwas Bouillon erhitzen.

Zum Anrichten zuerst das Ragout auf Teller geben. Die Hirschkalbsrückenfilets aus der Folie nehmen und auf das Ragout auflegen. Die Wirsingbällchen dazugeben.

Dazu passen sehr gut Schupfnudeln.

O-Titel: Hirschkalbsrückenfilet mit Ragout von Maronen, Äpfeln und Weintrauben

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Kastanie, Wild, Wirsing

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hirsch, Nuss

HIRSCHSTEAKS MIT NUESSEN

# HIRSCHSTEAKS MIT NUESSEN

Für 4 Personen

## Zutaten

- 4 Hirschsteaks; a 200 g
- 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Ei
- 100 g Haselnüsse; gehobelt
- 40 g Butter

## ERFASST \*RK\* AM 27.10.99 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Die Hirschsteaks mit Öl einreiben und zugedeckt mindestens zwei Stunden (besser über Nacht) ziehen lassen. Das Fett mit Küchenpapier abtupfen und die Steaks mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Steaks zuerst in verquirltem Ei, dann in Haselnüssen wenden. In geschmolzener Butter bei mittlerer Hitze von jeder Seite fünf bis sechs Minuten braten.

Pro Person 630 Kalorien

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Nuss, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hirsch, Pflaumen, Printen

HIRSCHRAGOUT MIT BACKPFLAUMEN IN PRINTENSAUCE UND BIRNEN

# HIRSCHRAGOUT MIT BACKPFLAUMEN IN PRINTENSAUCE UND BIRNEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1000 g Hirschgulasch
- 800 g Birnen
- 100 g Printen
- 300 g Wurzelgemüse; zu gleichen Teilen Möhren, Sellerie und Zwiebeln
- 200 ml Weißwein
- 1/2 l Rotwein
- 15 Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Vanille-Zucker
- 2 EL Fett zum Braten
- 12 Backpflaumen in Rotwein und Zimt
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 12.02.99 VON

- Ilka Spiess WDR-Krisenkochtip

Das Fleisch in Würfel schneiden und dabei von Fett und Sehnen befreien. In einem Bratentopf das Bratfett zerlassen und darin das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Nach 5 Minuten das gewürfelte Wurzelgemüse dazu und mit dem Fleisch anrösten. Dann kommen Tomatenmark, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinein. Zwei Minuten rühren, jetzt mit dem Rotwein ablöschen.

Rund 10 Minuten bei voller Hitze kochen, dann einen Liter Wasser zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel eine Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit wird das Birnenkompott zubereitet. Dafür Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel grob würfeln, in Weißwein mit Vanillezucker eine Minute köcheln lassen. Dann grob pürieren.

Das gegarte Fleisch und Wurzelgemüse mit einem Schaumlöffel aus der Sauce holen. Das Fleisch von den Gemüsen trennen, diese dann durch ein Haarsieb auf das Fleisch passieren und warmstellen. Die gewürfelten Printen in die Sauce geben und auflösen. Jetzt kommt das Fleisch zurück in die Sauce, dazu die eingeweichten Backpflaumen. Alles kurz erhitzen, nicht mehr kochen.

Das Hirschragout neben Spätzle auf Tellern anrichten. Das Birnenkompott auf separaten Tellern servieren. Ein badischer Rotwein schmeckt gut dazu.

O-Titel: Hirschragout mit Backpflaumen in Printensauce und Birnenkompott

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Pflaumen, Printen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hirsch, Pilz

HIRSCHRAGOUT

THUERINGER DAMHIRSCH MIT BUTTERPILZEN

# HIRSCHRAGOUT

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 kg Hirschfleisch
- 60 g Fett
- 1 l Fleischsuppe
- 2 groß. Zwiebeln
- Salz und Pfeffer, Paprika
- 400 g Champignons
- 1 Grüne Paprika
- 1 Rote Paprika
- 2 Karotten
- 2 EL Kräuter
- 100 g Durchwachsener Speck
- 4 EL Süße Sahne

## ERFASST \*RK\* AM 15.05.94 VON

- Ulli Fetzer BAYERNTEXT

Das gewürfelte Fleisch in Fett anbräunen, Zwiebeln dazugeben und mitrösten. Mit Fleischbrühe aufgießen.

Champignons und die übrigen Zutaten dazugeben und würzen.

80 bis 90 Minuten dünsten und zum Schluss mit Sahne verfeinern.

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Pilz, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# THUERINGER DAMHIRSCH MIT BUTTERPILZEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 600 g Damhirschfleisch (Keule)
- 150 g Durchwachsenen Speck
- 100 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1/4 l Trockenen Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- 300 g Butterpilze (TK)
- 4 Thüringer Klöße vom Vortag
- 2 EL Weizenmehl
- 4 EL Thüringer Schmand
- 2 EL Schnittlauch; gehackt
- Fett; zum Braten
- Salz und Pfeffer
- Thymian

## ERFASST \*RK\* AM 09.12.98 VON

- Ulli Fetzer / MDR

Fleisch von Sehnen und Häuten befreien, waschen, gut trockentupfen und mit dem Speck in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Pfanne erhitzen, Speckstreifen darin auslassen und Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten.

Fleischstreifen zugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Alles bei großer Flamme garen, bis der sich bildende Fond verdunstet ist. Etwas Rotwein angießen und bei kleiner Flamme zugedeckt schmoren.

Während des Schmorens immer ein wenig Wein nachgießen. Kurz vor Ende der Garzeit Tomatenmark und Butterpilze zugeben. Thüringer Klöße in Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Fett in einer Pfanne erhitzen und Klossscheiben darin von beiden Seiten aufbraten.

Fleischstreifen mit Klossscheiben auf Teller anrichten und mit Schmand und Schnittlauch garniert servieren.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std. Pro Portion 2858 kJ / 683 kcal.

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Pilz, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hirsch, Pilze

HIRSCHROULADE MIT WALDPILZEN

# HIRSCHROULADE MIT WALDPILZEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 400 g Gemischte frische Pilze
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Thymianblättchen
- Salz, Pfeffer
- 250 g Damhirschkeule

## FUER DIE SAUCE

- 1 Schalotte
- 50 g Butter
- 1/4 l Rotwein
- 2 Wacholderbeeren
- 1/2 l Wildjus
- 50 g Kalte Butter

## BEILAGE

- 500 g Rosenkohl
- Salz
- 50 g Butter
- Muskatnuss, frisch gerieben

## FUER DEN PUMPERNICKELMANTEL

- Mehl zum Wenden
- 1 Ei
- 100 g Pumpernickelbrösel
- Pflanzenfett zum Ausbacken

## ERFASST \*RK\* AM 02.02.99 VON

- Ilka Spiess STERN-Rezept

Pilze, Schalotte und Knoblauchzehe fein würfeln.

Pilze in heißem Olivenöl andünsten, Schalotte, Knoblauch und Thymian hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen.

Fleisch in vier gleich große Stücke schneiden. Zwischen Folien legen und flachdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlten Pilze darauf verteilen, einrollen und binden.

Für die Sauce Schalotte in feine Streifen schneiden, in Butter andünsten und mit Rotwein ablöschen. Die Wacholderbeeren hinzufügen. Flüssigkeit reduzieren, mit Jus auffüllen, erneut reduzieren.

Durch ein Sieb gießen. Die kalte Butter in Stückchen mit dem Schneebeesen darunterühren, abschmecken.

Geputzten Rosenkohl in Salzwasser gar kochen, in Butter schwenken und mit Muskat abschmecken.

Damhirschrouladen in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen, in den Pumpernickelbröseln wälzen. Eine Minute in reichlich Fett backen, herausnehmen und zehn Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad garen. Alles auf Tellern anrichten.

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Pilze, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hirsch, Schwarzwurz

HIRSCHGULASCH MIT GEBRATENEN SCHWARZWURZELN

# HIRSCHGULASCH MIT GEBRATENEN SCHWARZWURZELN

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 200 g Hirschschulter
- 200 g Zwiebeln
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Süßer Paprika
- 1/2 TL Scharfer Paprika
- 1 Gemüsepaprika rot
- 1 Gemüsepaprika grün
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 Zitrone; die Schale
- 1 TL Kümmel; fein gehackt
- 1/4 l Rotwein
- 300 g Schwarzwurzeln
- 1 Bd. Petersilie
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 29.10.98 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Fleisch und Paprika würfeln und die Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen, dann schälen, in zwei Zentimeter große Stücke schneiden und wie Salzkartoffeln weich kochen, was ca.15 Minuten dauert. Dann in ein Sieb schütten, abtropfen lassen und in Butter in einer Pfanne goldbraun schwenken. Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehackter Petersilie.

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Schwarzwurzwurzel, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Hirsch, Wein, Pflaume

HIRSCHRAGOUT MIT BACKPFLAUMEN IN PRINTENSAUCE UND BIR ...

# HIRSCHRAGOUT MIT BACKPFLAUMEN IN PRINTENSAUCE UND BIR ...

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1000 g Hirschgulasch
- 800 g Birnen
- 100 g Printen
- 100 g Möhren
- 100 g Sellerie
- 100 g Zwiebel
- 200 ml Weißwein
- 500 ml Rotwein
- 15 Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Vanille-Zucker
- 2 EL Fett; zum Braten
- 12 Backpflaumen in Rotwein und Zimt
- Pfeffer, Salz

## ERFASST \*RK\* AM 19.11.98 VON

- Ulli Fetzer Thomas Möllecken vom
- Restaurant "Altes Zollhaus", Mülheim/Ruhr

Fleisch in Würfel schneiden, dabei von Fett und Sehnen befreien. In einem Bratentopf das Bratfett zerlassen und darin das Fleisch kräftig anbraten. Nach 5 Minuten das gewürfelte Wurzelgemüse dazu und mit dem Fleisch anrösten. Dann kommen Tomatenmark, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinein. Zwei Minuten rühren, jetzt mit dem Rotwein ablöschen. Rund 10 Minuten bei voller Hitze kochen, dann einen Liter Wasser zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel eine Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit wird das Birnenkompott zubereitet. Dafür Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnenviertel grob würfeln, in Weißwein mit Vanillezucker eine Minute köcheln lassen. Dann grob pürieren.

Das gegarte Fleisch und Wurzelgemüse aus der Sauce holen. Das Fleisch von den Gemüsen trennen, diese dann durch ein Haarsieb auf das Fleisch passieren und warmstellen. Die gewürfelten Printen in die Sauce geben und auflösen. Jetzt kommt das Fleisch zurück in die Sauce, dazu die eingeweichten Backpflaumen. Alles kurz erhitzen, nicht mehr kochen.

Hirschragout neben Spätzle auf Tellern anrichten. Das Birnenkompott auf separaten Tellern servieren.

O-Titel: Hirschragout mit Backpflaumen in Printensauce und Birnenkompott

Stichworte

Haarwild, Hirsch, Pflaume, Wein, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Kaninchen, Gemüse

EINGELEGTE KANINCHENKEULE MIT RATATOUILLE

# EINGELEGTE KANINCHENKEULE MIT RATATOUILLE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen
- 500 g Salz
- 500 g Schmalz
- 3 Paprikaschoten (rot, grün, gelb)
- 1 Schalotte
- 1 Tomate
- 1 Zucchini
- Basilikum
- Estragon
- Thymian
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 12.02.99 VON

- Ilka Spiess WDR-Krisenkochtip

Am Vortag die Kaninchenkeulen in eine Schüssel geben und rundherum mit Salz bedecken. Nach 24 Stunden die Keulen herausnehmen und für eine Stunde in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Nun das Schmalz in einem Topf auf ca. 80 Grad erhitzen (also unterhalb des Siedepunktes) und die abgetrockneten Kaninchenkeulen für 3 Stunden darin garen. Sie müssen nicht mehr gewürzt werden.

Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und mit einem Sparschäler häuten. Dann in Streifen schneiden. Die Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomate grob würfeln. Sehr gut passen auch zwei Knoblauchzehen dazu.

Das Olivenöl erhitzen, die Schalottenscheiben kurz anbraten und nacheinander die Paprika- und die Zucchiniestreifen hinzufügen. Nach rund 8 Minuten die Tomatenwürfel und die Kräuter dazugeben und alle Zutaten noch 5 Minuten schmoren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kaninchenkeulen mit einem Rand aus Ratatouille servieren.

Stichworte

Gemüse, Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Haarwild, Kaninchen, Knoblauch**

KANINCHEN MIT JUNGEM KNOBLAUCH

# KANINCHEN MIT JUNGEM KNOBLAUCH

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Kaninchen (ca. 1,6 kg)
- 4 Junge Knoblauchknollen
- 10 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 8 Thymianzweige
- 1 klein. Lorbeerzweig
- 250 ml Weißwein
- 400 ml Geflügelfond

## ERFASST \*RK\* AM 10.04.00 VON

- Ilka Spiess Essen & Trinken April 2000

1. Kaninchen zwischen den Gelenken in je 2 Keulen und Vorderläufe zerteilen. Aus dem Rückenstück Nieren und Leber herauslösen. Nieren aus dem Fettmantel lösen. Rückenstück mit einem Küchenbeil oder einem Scheren Messer in 2 gleich große Stücke teilen. Von den Knoblauchknollen die äußeren beiden Blattschichten entfernen. Jede Knolle längs halbieren.
2. In einem Bräter 5 EL Olivenöl erhitzen. Keulen, Vorderläufe und Rückenteile mit Salz und Pfeffer würzen. Leber und Nieren nur mit Pfeffer würzen. Alle Kaninchenteile rundum bei starker Hitze anbraten. Rückenteile, Leber und Nieren aus dem Bräter nehmen und abgedeckt beiseite stellen.
3. Halbierete Knoblauchknollen, Thymian und Lorbeer in den Bräter geben und kurz mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, mit Geflügelfond und dem restlichen Olivenöl auffüllen. Kaninchen und Knoblauch offen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) 50-60 Minuten garen, dabei mehrmals mit dem Sud übergießen. Nach 30 Minuten die Rückenstücke, Leber und Nieren in den Bräter geben. Kaninchenteile mit dem Sud auf einer Platte oder im Bräter servieren.

: Dazu passt Baguette oder Ciabatta.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Knoblauch, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Haarwild, Kaninchen, Mais**

KANINCHENRUECKEN MIT KLEINEM MAIS

# KANINCHENRUECKEN MIT KLEINEM MAIS

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 1 Kaninchenrücken
- 6 klein. Maiskolben
- 1 Bd. Wurzelgemüse; 1 Karotte, 1/2 Lauch,
- 1/2 Sellerieknolle
- 5 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- 125 ml Fleischbrühe
- 2 Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer, Salz

## ERFASST \*RK\* AM 15.10.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Karotte, Lauch und Sellerie in sehr feine Streifen schneiden. Die Maiskölbchen und die Tomaten vierteln. Die Schalotten schälen und halbieren. Die Rosmarinblättchen vom Zweig abstreifen. Den Kaninchenrücken enthäuten und in daumendicke Scheiben schneiden. Pfeffern, salzen und in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Schalotten, Knoblauch, Gemüsestreifen, Mais, Rosmarin und Tomaten dazugeben. Mit der Fleischbrühe ablöschen und ca. 5 Minuten schmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und anrichten.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Mais, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Haarwild, Kaninchen, Mallorca**

KANINCHEN MIT ZWIEBELN

# KANINCHEN MIT ZWIEBELN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Kaninchen
- 1/2 kg Zwiebeln
- 3 Tomaten
- Salz, Pfeffer
- Öl
- Rosmarin
- Thymian
- Oregano
- 200 ml Brandy
- 200 ml Sherry
- Knoblauch

## ERFASST \*RK\* AM 14.07.99 VON

- Ilka Spiess aus dem WWW (Mallorca)

Kaninchen in Stücke teilen, salzen und pfeffern. Knoblauch in einer Pfanne bräunen und Fleischstücke zugeben. Wenn das Kaninchen von allen Seiten gut braun ist, die in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln zugeben und mit etwas Rosmarin, Thymian und Oregano würzen. Brandy, Sherry und ein Glas Wasser, sowie die geschälten und in Würfel geschnittenen Tomaten zugeben und solange auf kleiner Flamme schmoren, bis die Zwiebeln weich sind.

Zwei Stücke Kaninchen auf jeden Teller geben, mit Zwiebeln bedecken und Sauce darübergeben. Als Beilage kann man Kartoffelpüree reichen.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Mallorca, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Haarwild, Kaninchen, Saarland**

DIBBEKANINCHEN

# DIBBEKANINCHEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Bratfertiges Kaninchen oder auch fertig
- geschnittene Teile (das eventuell vorhandene
- Blut vom Abhängen nicht weggießen)
- 400 g Dürrfleischscheiben
- 3 mittl. Zwiebeln
- 2 (-3) Möhren
- 100 g Sellerie
- 2 Geschälte Tomaten
- 333 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 100 ml Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Nelken
- 7 Pfefferkörner
- 1 Schuss Thymian, Majoran
- 1 TL Pommerysenf
- Öl oder Fett zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- Maggi zum Abschmecken
- 125 ml Sahne

## ERFASST \*RK\* AM 27.07.99 VON

- Ilka Spiess Guten Appetit !!! Saarbrücken

Das Kaninchen teilen oder die fertig geteilten Stücke nehmen, mit der Pfeffermühle pfeffern, mit den dünnen Dürrfleischscheiben (Baconstreifen) umwickeln und in Fett anbraten (einen großen Bräter nehmen), herausnehmen. Die Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten in Würfel schneiden (je nach eigener Vorliebe groß oder klein, da die Soße nicht ausgesiebt wird). In dem Fett anbraten, mit dem eventuell vorhandenen Blut ablöschen, etwas braten lassen und das ganze mit Weißwein, der Fleischbrühe und den Gewürzen ablöschen. Die Kaninchenteile dazwischenlegen und unter vorsichtigem rühren und bei kleiner Flamme weitere 45 - 60 min. schmoren. Mit Sahne andicken.

Als Beilage passen alle Kartoffelbeilagen, auf Gemüse wird verzichtet da es in der Soße vorhanden ist. Hervorragend passt Rapunzelsalat mit ausgelassenem Dürrfleisch- oder angebratenen Champignons und Mandeln oder Rapunzelsalat mit Löwenzahn gemischt.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Saarland, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Haarwild, Kaninchen, Wein**

KANINCHEN IN ROTWEINBEIZE

# KANINCHEN IN ROTWEINBEIZE

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 300 g Kaninchenfleisch, ausgelöst
- 100 g Speck
- 1 EL Orangenlikör; mehr nach Belieben

## FUER DIE MARINADE

- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen; zerdrückt
- 1/4 TL Geriebene Thymian
- 1/4 TL Majoran
- Salz und Pfeffer
- 1 Nelke
- 1 Orange; den Saft davon
- 1/2 l Rotwein
- 1 Zwiebel
- 1 Bd. Suppengrün

## ERFASST \*RK\* AM 02.02.95 VON

- Ulli Fetzer Nach BAYERNTEXT

Alle Zutaten für die Marinade vermengen.

Kaninchenfleisch in die Marinade legen. 6 bis 8 Stunden durchziehen lassen, ab und zu wenden. Danach den Braten mit Salz und Majoran einreiben. Speck würfeln und auslassen, Fleisch anbraten.

Gehackte Zwiebeln und Suppengrün zum Fleisch geben, fertig garen.

Verdampfte Flüssigkeit mit Marinade ersetzen, mit Orangenlikör abschmecken.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wein, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Kastanie

STROGANOFF VOM REHRUECKEN MIT ESKASTANIENPUEREE

# STROGANOFF VOM REHRUECKEN MIT ESSKASTANIENPUEREE

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 500 g Rehrücken
- 3 Schalotten; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1 EL Frische Preiselbeeren
- 1 EL Frischen Ingwer; gehackt
- 1 TL Grüne Wacholderbeeren; zerrieben
- 1 EL Blattpetersilie; fein geschnitten
- 1 EL Cognac
- 1 EL Pfeilwurzelmehl
- 125 ml Fleischbrühe
- 125 ml Kräftigen Rotwein
- 1 EL (-2) Creme fraiche
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

## ESSKASTANIENPUEREE

- 200 g Geschälte Kastanien
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 2 EL Flüssige Butter
- 125 ml Gemüsebrühe
- 125 ml Milch
- 1 Bd. Petersilie; fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## ERFASST \*RK\* AM 08.12.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den Rehrücken auslösen und in feine Blättchen schneiden. Bei kräftiger Hitze von allen Seiten in etwas Butter anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In derselben Pfanne die Schalotten in Butter rösten, bis sie goldbraun sind. Den Knoblauch dazugeben. Mit Brühe, etwas Rotwein und Cognac ablöschen. Ingwer, Preisel- und Wacholderbeeren zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen.

Den Fleischsaft, der aus dem Rehfleisch ausgetreten ist, zur Sauce gießen. Mit 1-2 EL Rotwein das Pfeilwurzelmehl anrühren und damit die Sauce binden. Dann das Fleisch in die Sauce geben und erwärmen. Die Creme fraiche unterziehen und kurz aufkochen lassen. Petersilie untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit dem Esskastanienpüree anrichten.

Für das Püree die Kastanien einritzen und ca. 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Die Schalen entfernen. Die geschälten Kastanien wie Salzkartoffeln ca. 30 Minuten weich kochen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Schalotte in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen, die Kastanienmasse einrühren. Evtl. die Flüssigkeit etwas reduzieren lassen. Flüssige Butter und Petersilie zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Stichworte

Haarwild, Kastanie, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Reh

REH-NUESSCHEN MIT GEMUESEGRATIN

REHBRATEN

REHKEULE MIT GEWUERZ-KIRSCHSOSSE, BLUMENKOHL-MOUSSE U ..

REHMEDAILLONS MIT KRUSTE

REHRAGOUT MIT BACKPFLAUMEN IN ROTWEIN

REHRUECKEN AUF KARTOFFEL-SELLERIE-GRATIN IN ROTWEINJUS

REHRUECKEN BADEN-BADEN

REHRUECKEN I

REHRUECKEN MIT REHFOND

REHRUECKEN MIT SAUCE

REHRUECKEN MIT TROCKENPFLAUMEN UND WALDPILZEN

REHRUECKENBRATEN

REHSCHULTER MIT SCHUPFNUDELN

# REH-NUESSCHEN MIT GEMUESEGRATIN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 200 g Möhren
- Fett; für die Form
- 200 g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer
- 600 g Rehfilet; =ausgel. Rücken
- 3 EL Öl
- 500 g Broccoli
- 4 EL Pinienkerne
- 2 EL Butter/Margarine
- 1/4 l Rosewein
- 3 EL Johannisbeergelee
- 5 EL Preiselbeeren (Glas)
- 2 EL Dunkler Soßenbinder
- 4 Birnenhälften (Dose)

## ERFASST \*RK\* AM 22.11.98 VON

- Ilka Spiess + Ulli Fetzer WDR

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Abwechselnd schuppenförmig in eine gefettete Gratinform schichten. Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und darübergießen. Gratin im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C/ Gas:

Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Im heißen Öl anbraten. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weiterbraten.

Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In wenig Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abgießen. Pinienkerne kurz im heißen Fett anrösten. Mit dem Broccoli schwenken.

Fleisch mit Wein ablöschen. Gelee und 1 EL Preiselbeeren einrühren. Aufkochen, binden und abschmecken. Fleisch mit Gemüse und Gratin anrichten. Birnen mit je 1 EL Preiselbeeren füllen und dazu servieren. Getränk: kräftiger Rotwein.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHBRATEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 800 g Rehkeule ohne Knochen
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zitronenschale in dünnen Streifen
- 1 TL Wacholderbeeren, zerdrückt
- 500 ml Trockener Rotwein
- 50 g Fetter Speck in dünnen Streifen
- 6 EL Öl
- 100 g Suppengemüse, gewürfelt
- 125 ml Wildfond

## MEHLBUTTER

- 10 g Mehl; mit
- 20 g Butter; verknetet

## ERFASST \*RK\* AM 01.02.99 VON

- Ilka Spiess STERN-Rezept

Gehäutete Rehkeule mit Zitronenschale, Wacholder und Wein zwei Tage marinieren. Zwischendurch wenden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocknen, salzen, mit Speckstreifen spicken, zusammenrollen und mit Küchengarn binden.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Fleisch in Öl rundum anbraten, herausnehmen und beiseite legen.

Das Fett bis auf einen kleinen Rest abgießen und darin die Gemüswürfel kräftig anbraten. Mit einer Tasse Marinade ablöschen und vollständig verdampfen lassen. Den Braten auf das Gemüse setzen, eine zweite Tasse Marinade und Wildfond zugießen.

Zugedeckt eineinhalb Stunden im Ofen braten. Restliche Marinade zwischendurch zugießen, dabei die Röststoffe von der Bräterwand lösen.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, Faden entfernen und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Inzwischen den Schmorfond etwas einkochen lassen, Röststoffe dabei lösen, mit Mehlbutter binden. Sauce durch ein Sieb gießen, danach noch einmal aufkochen.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Angesammelten Fleischsaft in die Sauce rühren. Rehbraten anrichten, mit etwas Sauce begießen.

Beilagen: In Speck gebratene Pilze und Thüringer Klöße.

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHKEULE MIT GEWUERZ-KIRSCHSOSSE, BLUMENKOHL-MOUSSE U ..

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 klein. Rehkeule; ca. 1 kg ausgelöst
- Öl; zum Braten
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2 Frische Lorbeerblätter

## STEINPILZ-CREPES

- 150 g Mehl
- 4 Eier; 2 Eigelb / 2 Volleier
- 125 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 1 EL Öl
- 250 g Kleine Steinpilze
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## GEWUERZ-KIRSCHSOSSE

- 200 ml Stark eingekochter Wildfond
- (Glace), aus Rehknochen
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Sellerie
- 1 TL Tomatenmark
- 200 ml Wasser
- 500 ml Brauner Fond
- 20 Entsteinte Kirschen frisch oder eingeweckt
- 50 g Zucker
- 100 ml Rotwein
- 1 Vanilleschote
- 1 Schuss Five-Spice-Gewürz

## BLUMENKOHL-MOUSSE

- 1 Blumenkohl
- 1 Schuss Vitamin C
- 150 g Creme fraiche

## ERFASST \*RK\* AM 25.11.99 VON

- Ilka Spiess Einfach köstlich!
- Kochen mit Frank Seimetz

Rehkeule vom Knochen lösen. Knochen gut in Öl anrösten. Gemüse und Zwiebel in kleine Würfel geschnitten begeben und weiterrösten. Tomatenmark dazu, ebenfalls mitrösten. Zweimal mit je 100 ml Wasser ablöschen und vollständig reduzieren lassen. Mit dem braunen Fond auffüllen, 45 Minuten köcheln lassen.

Rehkeulenstücke anbraten, würzen und 8 Minuten bei 200 Grad im Backofen garen. Die Rehkeulenstücke 10 Minuten an warmem Ort (unter Alufolie) ruhen lassen.

Für die Mousse den Blumenkohl putzen und kleinschneiden. Mit Vitamin C ca. 8 Minuten weichkochen. Abschütten und in einem Küchentuch ausdrücken. Creme fraiche in den Mixer geben und mit dem Blumenkohl pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für die Crepes Milch und Sahne langsam mit einem Holzlöffel in das Mehl rühren. Eigelbe begeben und das Eiweiß aufheben. Den Teig mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Die Soße passieren und zur Glace (sirupartige Konsistenz) reduzieren. Zucker karamelsieren, mit Rotwein ablöschen, Gewürze und Vanille begeben und reduzieren (ca. 3 Min.). Glace zufügen und Konsistenz geben lassen, entsteinte Kirschen untermengen. Geputzte Steinpilze in Scheiben schneiden. Den Crepe-Teig passieren, Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und unter die Masse heben und mit Salz, Pfeffer, Muskat, abschmecken.

Ausstechringe (5-7 cm Durchmesser) in eine heiße, geölte Pfanne setzen. Steinpilze hineingeben. Ein wenig Crepe-Teig drübergießen und ausbacken. (Pro Portion und Teller etwa drei Crepes).

Anrichten: Blumenkohl - Mousse abwechselnd mit den Crepes schichten. Rehkeulenstücke gegen die Faser (!) tranchieren, saucieren und Kirschen

anlegen. Als Garnitur noch die Vanilleschote zu der Soße geben.

O-Titel: Rehkeule mit Gewürz-Kirschsosse, Blumenkohl-Mousse und Steinpilz-Crepes

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHMEDAILLONS MIT KRUSTE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 180 g Butter
- 1/2 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- 1/2 TL Wacholderbeeren
- 1/2 Limette die abgeriebene Schale
- 1 TL Limettensaft
- 50 g Frischgeriebenes Weißbrot ohne Kruste
- 500 g Knollensellerie
- 350 ml Milch
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Schuss Zucker
- 12 Rehmedaillons a 45 g vom Rücken
- Pflanzenöl zum Braten
- 100 ml Portwein, rot
- 1 EL Cassislikör
- 2 EL Cognac
- 1 EL Madeira
- 600 ml Wildfond
- 1 TL Grüne Pfefferkörner (Dose)

## ERFASST \*RK\* AM 02.02.99 VON

- Ilka Spiess STERN-Rezept

Für die Kruste: 80 Gramm weiche Butter mit Eigelb schaumig rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wacholderbeeren im Mixer pulverisieren und mit der Limettenschale und dem Saft zufügen. Zum Schluss das Weißbrot unterheben.

Die Masse auf eine Alufolie geben und zu einer zwei Zentimeter dicken Rolle formen und kalt stellen.

Sellerie schälen, in Scheiben schneiden, groß würfeln und in Milch und Sahne weich kochen. Selleriestücke aus der Flüssigkeit nehmen und fein pürieren. Nach und nach etwas von der Kochflüssigkeit hineingeben, bis ein cremiges, nicht zu weiches Püree entstanden ist. Alles durch ein Haarsieb streichen, zum Schluss 50 Gramm kalte Butterflöckchen einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, warm stellen.

Den Grill vorheizen. Rehmedaillons mit Salz auf beiden Seiten gut würzen und in heißem Öl etwa eineinhalb Minuten rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Limetten- Wacholderkruste in dünne Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen.

Bratfett aus der Pfanne gießen, den Bratfond mit Portwein, Cassis, Cognac und Madeira ablöschen. Diese Flüssigkeit zu Sirup einkochen, dann mit Wildfond aufgießen und so lange reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss durch ein Haarsieb gießen, abschmecken und 50 Gramm kalte Butter in Flöckchen zum Binden einrühren, dann die Pfefferkörner dazugeben.

Rehmedaillons unter dem Grill etwa eineinhalb Minuten grillen, bis die Kruste goldgelb geworden ist.

Das Fleisch mit dem Selleriepüree auf Tellern anrichten, Sauce angießen und sofort servieren.

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRAGOUT MIT BACKPFLAUMEN IN ROTWEIN

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 Rehschulter
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte; geschält
- 1/4 Sellerieknolle
- 1 Knoblauchzehen
- 20 g Speckwürfel
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Wacholderbeeren; zerdrückt
- 1/4 l Rotwein
- 1/4 l Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer

## BACKPFLAUMEN

- 100 g Backpflaumen; entkernt
- 1/4 l Rotwein
- 1 EL Essig
- 1 Schuss Pfeffer
- 1 Schuss Kurkuma
- 1 Schuss Kardamom
- 1 Schuss Zimt
- 1 Schuss Kreuzkümmel

## ERFASST \*RK\* AM 25.11.99 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Die Rehschulter entbeinen und von den größten Sehnen befreien und pfeffern. Salz wird dem Gericht erst am Schluss beigegeben, da der Speck meist schon genügend Salz enthält. Das Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden und mit etwas Butterschmalz in einer vorgeheizten Pfanne auf größter Flamme mit Speck, den Zwiebeln und dem gewürfelten Gemüse rundum braun braten. Das Fleisch mit allen anderen Zutaten mindestens 45 Minuten schmoren. Immer wieder mit etwas Rotwein ablöschen, damit am Topfboden nichts ansitzt.

Mit einer Gabel die Fleischstücke in einen anderen Topf umstechen, die Sauce mixen. Abschmecken.

Zubereitung Backpflaumen:

Die entkernten Backpflaumen mit Rotwein, Essig und den Gewürzen aufkochen. Fünf Minuten bei kleiner Hitze kochen. Die Hitze erhöhen, bis nahezu der ganze Rotwein eingekocht ist und nur noch etwas Sirup die Backpflaumen umgibt.

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRUECKEN AUF KARTOFFEL-SELLERIE-GRATIN IN ROTWEINJUS

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Rehrücken a 1,5 kg
- 300 g Röstgemüse; Sellerie, Zwiebel, Karotte
- 20 Wacholderbeeren
- 30 g Tomatenmark
- 500 g Kartoffeln
- 500 g Sellerie
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- Salz und Muskat
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 50 g Johannisbeergelee

## ERFASST \*RK\* AM 22.12.97 VON

- Ulli Fetzer / NORDTEXT

Rehrücken auslösen, parieren. Die Knochen hacken und in Öl goldbraun braten. Das Röstgemüse dazugeben und mitrösten. Tomatenmark darunterühren und gut anbräunen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, einreduzieren, mit kaltem Wasser bedecken. Zum Schluss zerdrückte Wacholderbeeren und Johannisbeergelee hinzufügen. Zirka 2 Stunden köcheln lassen und durch ein Tuch passieren.

Auf 3 dl einkochen, abschmecken. Die Rehrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Öl rose braten.

Kartoffeln und Sellerie in Scheiben schneiden, in Milch und Sahne mit Salz und Muskat gewürzt kochen.

Das Sellerie-Kartoffelgemüse auf Teller verteilen und überbacken. Das Rehrückenfilet darauf verteilen und mit Portweinjus umgießen.

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRUECKEN BADEN-BADEN

*Für 6 Personen*

## **Zutaten**

- 1 kg Rehrücken
- 100 g Speck; in dünnen Scheiben
- 375 ml Saure Sahne
- 3 Birnen
- 125 g Johannisbeergelee
- Salz und Pfeffer
- Zimt
- Zitronensaft
- Wacholderbeeren

## **ERFASST \*RK\* AM 04.05.95 VON**

- *Ilka Spiess Nach: Die schönsten*
- *Rezepte aus deutschen Landen*

Den Rehrücken häuten, salzen und pfeffern, mit zerdrückten Wacholderbeeren einreiben und mit Speck belegen.

Den Backofen auf 250°C vorheizen, den Rehrücken auf die Saftpfanne legen und in den Ofen schieben.

Nach 30 Minuten die saure Sahne zugeben und 15-20 Minuten weitergaren. Inzwischen die Birnen schälen, halbieren die Kerngehäuse entfernen, die Schnittfläche mit Zimt und Zitronensaft würzen. Halbweich dünsten, dann das Johannisbeergelee in die Höhlungen geben.

Den Rehrücken auf einer Platte anrichten und mit den Birnen umlegen.

Dazu werden Spätzle, Kroketten und Rosenkohl oder ein anderes Saisongemüse gereicht.

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRUECKEN I

*Für 1 Rezept*

## **Zutaten**

- 800 g Rehrücken
- 5 EL Öl
- 100 g Butter
- Salz und Pfeffer

**ERFASST \*RK\* AM 02.02.98 VON**

- *SUEDWEST-TEXT Ulli Fetzer*

Rehrücken von allen Seiten salzen und pfeffern. Öl im Bräter erhitzen und den Rücken von allen Seiten anbraten. Bräter in den vorgeheizten Ofen schieben, bei 225°C 10 Min. braten. Auf 180 Grad zurückschalten und fertig braten.

Pro 500 g Fleisch mit Knochen 9 Min. Garzeit rechnen, die Anbratzeit eingeschlossen. Während des Bratens Fleisch immer wieder mit Butter bestreichen.

Dazu: Spätzle, Rotkraut.

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRUECKEN MIT REHFOND

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Rehrücken; ausgelöst und enthäutet
- Butter; zum Anbraten
- Thymian
- Wacholder
- Salz und Pfeffer

## FUER DEN FOND

- Knochen vom Rehrücken
- 1 Suppenbund
- 1 Zwiebel
- 1 Schuss Getr. Thymian
- Rosmarin
- Petersilienstengel
- 1/2 EL Tomatenmark
- 1/2 l Italienischer Rotwein
- 1/2 l Wasser

## ERFASST \*RK\* AM 16.12.94 VON

- Ulli Fetzer

Aus dem Knochen kocht man mit einem Suppenbund, etwas Thymian, Lorbeerblatt, Wacholder und Petersilienstengel einen Fond. Die Knochen in etwas Fett anrösten, Gemüse und Gewürze dazugeben, mit Rotwein bedecken und zwei Stunden sanft köcheln lassen.

Dann durchsieben und einkochen lassen, mit etwas Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rehfilets werden in einer Pfanne im Ganzen in Butter gebraten, nicht zu scharf anbraten! Bratzeit beträgt 7-10 Minuten, bei mittlerer Hitze. Vor dem Servieren lässt man die Filets in Alufolie 5 Minuten ruhen. So werden sie saftig und bleiben rosa.

Dazu: Maronenpüree (Kastanienpüree)

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRUECKEN MIT SAUCE

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 Schöner Rehrücken küchenfertig, ca. 1,5 kg
- frisches Rehfleisch gibt es im Wildfachhandel ab
- Mitte Mai
- 50 g Getrocknete Steinpilze (oder frische)
- 1 groß. Stück Knollensellerie
- 1 (-2) Stangen Lauch
- 4 (-5) Möhren
- 4 (-5) Zwiebeln
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Getrockneter Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 200 ml Wildfond
- 3 EL Eingemachte Preiselbeeren oder --
- 2 EL Johannisbeergelee
- Rotwein nach Belieben
- Salz, Pfeffer
- 1 Becher Creme fraiche
- 4 EL Butter

## ERFASST \*RK\* AM 16.08.00 VON

- Ulli Fetzer Nach Alfred Biolek
- Die Rezepte meiner Gäste Renate Schmidt

Rehrücken abspülen, trocknen. Eventuell noch anhaftende Haut und Sehnen entfernen, dabei das Messer dicht unter der Haut entlangführen, damit möglichst wenig Fleisch abgeschnitten wird. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Steinpilze in etwas warmem Wasser 2 Stunden einweichen.

Sellerie, Lauch und Möhren putzen, Zwiebeln pellen und alles in kleine Würfel schneiden. In einem Bräter das Öl sehr heiß werden lassen, darin die Gemüswürfel anbraten, bis alles leicht angebräunt ist. Thymian, Lorbeerblätter und zerdrückte Wacholderbeeren dazugeben, mit dem Fond ablöschen und Preiselbeeren (oder Johannisbeer-Gelee) und Wein nach Geschmack dazugeben. Das Ganze aufkochen und gut 1 Stunde leise köcheln lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb streichen, die Rückstände kräftig ausdrücken.

Backofen auf 200°C vorheizen. Den Rehrücken salzen und pfeffern, in einem großen Bräter in Butter auf der Fleischseite scharf anbraten, dann die fertige Sauce und ein wenig Einweichwasser der Pilze (vorsichtig vom sandigen Bodensatz abgießen) zugeben. Den Becher Creme fraiche auf dem Rehrücken und in der Sauce verteilen und die Steinpilze (frische geputzt und in Scheiben geschnitten) dazugeben. Den Bräter in den heißen Ofen schieben und etwa 30 Minuten braten. Das Fleisch ist dann noch rosa. Wenn es durch sein soll: 10-15 Minuten länger braten (Wildfleisch sollte stets durchgebraten sein, da es Bakterien enthalten kann).

Zum Tranchieren den Rehrücken längs des Rückgrats auf beiden Seiten einschneiden, Fleischstränge von den Rippen ablösen und schräg in Scheiben schneiden. Das Fleisch zu seiner ursprünglichen Form wieder am Knochen zusammensetzen, auf einer Platte anrichten. Die Sauce. (eventuell noch etwas einkochen lassen) extra dazu servieren.

Dazu einen guten Rotwein, einen Côtes du Rhône oder einen ordentlichen Italiener oder ein fränkischer Domina (die Rebsorte heißt so).

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRUECKEN MIT TROCKENPFLAUMEN UND WALDPILZEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Frischer Rehrücken
- 8 Scheib. Fetten Speck
- 100 g Trockenpflaumen
- 500 g Waldpilze
- 2 Zwiebeln
- Butterschmalz

## FUER DIE SAUCE

- 1/4 l Wildfond
- Honig
- Salz und Pfeffer
- Speisestärke; zum Binden
- Rotwein; zum Abschmecken

## ERFASST \*RK\* AM 22.12.98 VON

- Ulli Fetzer / NORDTEXT

Den Rehrücken evtl. einen Tag in milder Gewürzmischung einlegen.

Den Rehrücken auf beiden Seiten am Knochen leicht einschneiden. In die Schnitte die Trockenpflaumen legen. Das Ganze mit Speckscheiben belegen. Zwei Dressiernadeln in den Rücken stecken, damit er sich beim Braten nicht krümmt. Den Rehrücken in den Ofen schieben und 45 Minuten bei 180°C schmoren lassen.

Die Pilze putzen und mit den Zwiebeln kurz in der Pfanne braten. Falls die Pilze Wasser ziehen, dieses abgießen. Für die Soße den Fond etwas einkochen lassen, würzen, mit der Speisestärke abbinden und nach Geschmack mit Rotwein verfeinern.

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRUECKENBRATEN

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 1 Rehrücken 1,5 bis 1,8 kg
- Salz
- 1/2 TL Wacholderbeeren
- 1/2 TL Pimentkörner
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 100 g Butter
- 1 EL Johannisbeergelee

## FUER DEN SAUCENFOND

- 500 g Rehknochen od. Ragoutstücke
- 2 EL Öl
- 2 Bd. Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark; oder
- 2 Tomaten
- 6 Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Gewürznelke
- 1 klein. Chilischote
- 700 ml Rotwein.

## ERFASST \*RK\* AM 17.02.99 VON

- Ilka Spiess MARTINA MEUTH/BERND
- NEUNER-DUTTENHOFER

Den Saucenfond kann man gut bereits Tage vorher zubereiten. Im Kühlschrank bleibt er eine gute Woche, im Gefrierer sogar monatelang frisch. Die Knochen und "Abfälle", die beim Säubern des Rehrückens anfallen, wie Haut, Sehnen etc., in einem flachen großen Topf im heißen Öl anrösten, dann das gewürfelte Suppengrün und die gehackte Zwiebel zufügen. Die Gewürze und das Tomatenmark unterrühren. Alles kräftig mitrösten, bevor mit dem Wein abgelöscht wird. Ohne Deckel auf mittlerem Feuer einkochen, bis kaum mehr Flüssigkeit im Topf ist, mit Wasser bedecken und nun erneut einkochen, diesmal sollte etwa 1/4 l konzentrierte Flüssigkeit übrigbleiben. Durch ein Sieb filtern und kalt stellen.

Den sorgfältig parierten, also von Haut und Sehnen gesäuberten Rehrücken mit einer Mischung aus Salz und im Mörser zerstoßenen Gewürzkörnern einreiben.

Tip für alle, die partout kein Wild mögen: Bereiten Sie nach genau demselben Rezept ein ganzes Rinderfilet zu. Verwenden Sie für die Sauce Kalbsfond oder Rinderfond, den Sie mit Kalbs- oder Rinderknochen ebenso ansetzen wie oben beschrieben. Natürlich können Sie auch fertigen Fond im Glas kaufen.

In eine passende Bratenpfanne setzen, mit etwa 40 g heißer Butter übergießen. In den auf 250 - 300 Grad vorgeheizten Backofen (was immer Ihr Backofen hergibt!) schieben. Nach etwa 15 (falls Sie den Rehrücken rosa mögen) bis 25 Minuten (wenn Sie ihn lieber durchgebraten haben), sobald der Braten schön braun ist, den Ofen ausschalten.

Den Rehrücken jedoch unbedingt eine halbe Stunde im Ofen lassen. So kann die langsam nachlassende Hitze behutsam einwirken, der Braten wird durch und durch rosa, aber dennoch gar werden.

Für die Sauce den Fond aufkochen, das Johannisbeergelee unterrühren, mit dem Mixstab die Sauce aufschlagen, dabei die restliche, eiskalte Butter in Stückchen zufügen, bis sie cremig gebunden ist. Abschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHSCHULTER MIT SCHUPFNUDELN

Für 6 Personen

## Zutaten

- 1 groß. Rehschulter; oder
- 2 klein. Rehschultern
- Salz, Pfeffer
- Pflanzenfett zum Braten
- 200 g Röstgemüse; gewürfeltes Suppengrün
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 l Spätburgunder Rotwein
- 1/2 l Rinderbrühe

## GEWUERZMISCHUNG AUS

- 3 Lorbeerblättern
- 4 Nelken
- 10 Wacholderbeeren
- 5 Petersilienstengeln

## AUSSERDEM

- 500 g Gemüse-Beilagen; nach Marktangebot, z.B.
- Schalotten, Brokkoli, Pfifferlinge, Karotten
- Butter zum Schwenken

## FUER DIE SCHUPFNUDELN

- 600 g Pellkartoffeln am Vortag gekocht
- 150 g Mehl (Type 405)
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Butter zum Braten

## ERFASST \*RK\* AM 02.02.99 VON

- Ilka Spiess STERN-Rezept

Die Rehschultern mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Pflanzenfett anbraten.

In den vorgeheizten Backofen schieben (200 Grad), mehrmals wenden, und wenn das Fleisch gut gebräunt ist, das Röstgemüse zugeben. Nach etwa 20 Minuten das Tomatenmark zugeben und nochmals gut Farbe nehmen lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, reduzieren, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, und mit der Brühe auffüllen. Die Gewürzmischung zugeben. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und warm stellen. Den Fond passieren, auf etwa einen halben Liter reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gemüsebeilagen werden in Salzwasser gekocht und in Butter glaciert.

Die Kartoffeln durch dieKartoffelpresse drücken und mit den Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Zu kleinen Kugeln formen und diese Kugeln mit den Handinnenflächen "schupfen", so dass gleichmäßige Schupfnudeln entstehen. Die werden in Salzwasser etwa fünf Minuten gekocht und danach in schäumender Butter leicht angebraten.

Stichworte

Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Reh, Broccoli

REHRUECKENFILET MIT BROKKOLI

# REHRUECKENFILET MIT BROKKOLI

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Rehrückenfilet
- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1/4 Sellerieknolle
- 1 TL Grüne Pfefferkörner
- 125 ml Brühe
- 125 ml Rotwein
- Lorbeerblatt
- Wacholderbeeren
- 1 klein. Dose Pfifferlinge
- 1 TL Mehl
- 2 EL Sahne
- 1 EL Doppelrahm-Frischkäse
- 1000 g Brokkoli
- 2 Eier
- 100 ml Weißwein
- 1/2 TL Speisestärke
- 100 ml Sahne
- 100 g Mandelblättchen
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## ERFASST \*RK\* AM 22.12.98 VON

- Ilka Spiess SUEDWEST-TEXT

Fleisch würzen, in einem Bräter von allen Seiten in Öl anbraten. Feingehackte Zwiebel, Möhre und Sellerie zugeben, mit Brühe und Wein ablöschen. Pfefferkörner, Lorbeer und Wacholder zugeben, zugedeckt schmoren. Pilze zugeben, Mehl mit der Sahne unterrühren, Frischkäse zugeben, würzen.

Brokkoli in Salzwasser garen, abtropfen lassen.

Eier mit Wein, Stärke, Sahne und Gewürzen auf dem Wasserbad schaumig schlagen, Mandelblättchen trocken rösten.

Den Brokkoli sofort mit der Eiersosse und den Mandelblättchen bestreut servieren.

Dazu: Kartoffelkroketten oder Kartoffelpüree

Stichworte

Broccoli, Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Reh, Dörrobst

REH MIT HUTZELN (WEILROD)

# REH MIT HUTZELN (WEILROD)

*Für 1 Rezept*

## **Zutaten**

- 600 g Reh
- 1/2 Zwiebel
- 2 TL Paprika
- 200 g Backobst
- 1/4 l Apfelwein
- 3 EL Apfelmus
- 125 ml Sahne; geschlagen

## **ERFASST \*RK\* AM 06.02.95 VON**

- *Ulli Fetzer Nach hessentext*

Reh in 1/2 dicke, 3 cm lange Streifen schneiden und mit der Zwiebel kräftig anbraten. Mit Apfelwein löschen, Mus und eingeweichtes Backobst zugeben, Sahne unterrühren.

Dazu: Teig aus Kartoffeln, Salz, Muskat, Kartoffelmehl und Eiern ausrollen, Zwiebel und ausgelassenen Speck, gehackten Spinat und Kräuter darauf verteilen. Roulade wickeln, mit Ei bestreichen und backen. In Scheiben geschnitten zum Reh servieren.

Stichworte

Dörrobst, Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Reh, Gemüse

REHKEULE

REHKEULE IN RAHMSAUCE

# REHKEULE

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 Rehkeule
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Kümmel
- Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 150 g Sellerie
- 150 g Karotten
- 100 g Zwiebeln
- 50 g Lauch
- 1/2 l Rotwein
- Sahne
- Preiselbeeren

## ERFASST \*RK\* AM 22.12.94 VON

- Ulli Fetzer hessentext

Keule waschen und trockentupfen. Würzen, in gefettetem Bräter anbraten und mit etwas Wein ablöschen. In den auf 180 oC vorgeheizten Ofen schieben und immer wieder mit Wein begießen.

Nach einer Stunde kleingeschnittenes Gemüse, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben. Noch eine Stunde im Ofen lassen. Soße abpassieren, binden und mit Sahne und Preiselbeeren verfeinern.

Stichworte

Gemüse, Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHKEULE IN RAHMSAUCE

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 1/2 kg Rehkeule; ausgelöst
- 100 g Geräucherter Speck; zum Spicken
- 50 g Butterschmalz
- 100 g Zwiebeln; gewürfelt
- 100 g Karotteln; gewürfelt
- 50 g Sellerie; gewürfelt
- 2 Tomaten; gewürfelt
- 6 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Pfefferkörner
- 1/2 TL Thymian
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Trockener Rotwein
- 50 g Mehl
- 1 1/2 l Wasser
- 200 ml Süße Sahne

## ERFASST \*RK\* AM 19.12.94 VON

- Ulli Fetzer BAYERNTEXT

Die Rehkeule mit dem in feine Streifen geschnittenen Räucherspeck rundum spicken, mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bratpf das Butterschmalz erhitzen und die Rehkeule darin von allen Seiten kräftig anbraten.

Das Gemüse und die Gewürze dazugeben und schön goldbraun anschmoren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen.

Die Rehkeule nun ca. 2 Stunden bei geschlossenem Topf auf dem Ofen schmoren lassen und des öfteren etwas Wasser angießen, so dass nichts anbrennen kann.

Nach dieser Zeit dürfte die Rehkeule weich sein. Sie wird aus dem Ofen genommen und warmgestellt.

Den Schmorfond nun mit Mehl verrühren, soviel Wasser aufgießen, dass Sie ca. 1 Ltr. Flüssigkeit im Topf haben, und nun die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Danach wird die Sauce durchpassiert, die Sahne untergerührt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Rehkeule in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten, die Sauce extra dazureichen und sofort servieren.

Als Beilagen passen: Semmelknödel, Spätzle, Nudeln, Preiselbeeren, Blaukraut und Rosenkohl.

Das Rehfleisch wird nicht vorher gebeizt, da es sonst seinen feinen Geschmack verliert.

Stichworte

Gemüse, Haarwild, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Reh, Kartoffel

REHNUESSCHEN IN KARTOFFELTEIG

# REHNUESSCHEN IN KARTOFFELTEIG

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 4 Rehnüsschen; oder andere Stücke aus der Keule
- a 150-180 g
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Gemüsezwiebel
- 50 ml Öl
- 150 ml Rotwein
- 250 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 1 Gewürznelke
- 2 Pimentkörner; gestoßen
- 2 Lorbeerblätter

## FUER DEN TEIG

- 250 g Pellkartoffeln
- 40 g Hefe
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 125 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Eigelb

## ERFASST \*RK\* AM 18.02.98 VON

- Ulli Fetzer (c) SUEDWESTFUNK

Die Kartoffeln am Vortag kochen, pellen und kaltstellen.

Das Fleisch : Das Fleisch in einem Bräter mit dem Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Zwiebel grob würfeln und in dem Bräter glasig dünsten. Thymian, Rosmarin und die restlichen Gewürze dazugeben, nochmals kurz anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Das Fleisch wieder beifügen und das Ganze im auf ca. 170 Grad vorgeheizten Backofen garen. (eventl. zwischendurch etwas Wasser zugießen) Wenn das Fleisch gar ist, aus dem Bräter nehmen und auskühlen lassen. Den Fond durchsieben, leicht andicken und mit der Sahne verfeinern.

Der Teigmantel : Die Hefe mit dem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle bilden. Mit Salz bestreuen, die angerührte Hefe dazugeben und zu einem Vorteig vermengen. Mit einem Tuch abdecken und gehen lassen (ca. 15 bis 20 Minuten).

Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und unter den Vorteig kneten. Ca. 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Den Teig ausrollen, das Fleisch darin einpacken und 2 bis 3 kleine Löcher hineinstechen (da der Teig sonst reißt). Das Eigelb mit etwas Wasser anrühren und den Teig damit bestreichen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 30 Minuten backen.

(Jörg Hohenadl, Stadt, Land, Fluss, Herausgeber: Mittelstandförderung im Landkreis Neuwied GmbH).

Stichworte

Haarwild, Kartoffel, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Reh, Kastanie

MARINIRTER REHRUECKEN MIT FEIGEN-ROTKOHL

# MARINIERTER REHRUECKEN MIT FEIGEN-ROTKOHL

Für 8 Portionen

## Zutaten

- 1 Rehrücken ausgelöst und pariert
- 1/2 l Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Pfefferkörner
- 2 Nelken
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner
- 400 ml Preiselbeer-Pfeffer-Jus (siehe Extra-Rezept)
- 200 g Glasierte Maronen
- 8 Feigen
- 4 EL Feigenpüree
- 400 g Rotkraut
- 24 Schupfnudeln
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Etwas Butter

## ERFASST \*RK\* AM 18.12.98 VON

- Ulli Fetzer [www.wunschbox.de](http://www.wunschbox.de)

O-Titel: Marinierter Rehrücken vom Pfälzer Rehbock mit Preiselbeer- Pfeffer-Jus und Feigen-Rotkohl

Aus dem Rotwein und den Gewürzen eine Marinade erstellen und den portionierten Rehrücken darin für mindestens 24 Stunden einlegen.

Den Rotkohl mit dem Feigenpüree abschmecken. Die ganzen Feigen sternförmig einschneiden, mit wenig Butter bestreichen und für ca. 5- 6 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Den Rehrücken aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in heißem Olivenöl von allen Seiten kräftig anbraten und auch für ca. 7-8 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. (Anmerkung: Nach dieser Garzeit ist das Fleisch "rosa" gebraten. Möchten Sie es lieber etwas weiter gegart haben, verlängern Sie die Bratzeit im Backofen um 4-6 Minuten.)

Nun schwenken Sie die Schupfnudeln in etwas schäumender Butter an, kochen die Sauce auf und erhitzen die Maronen. Zum Anrichten schneiden Sie mit einem scharfen Messer den Rehrücken in gleichmäßig dünne Scheiben, richten auf den Tellern in den vorbereiteten Feigen den Rotkohl an, geben Maronen und Schupfnudeln auf den Teller. Zum Schluss geben Sie etwas Sauce (Preiselbeer-Pfeffer-Jus - siehe Extra- Rezept) auf den Teller und richten darauf das Fleisch an.

Stichworte

Haarwild, Kastanie, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Reh, Kirsche

REHRUECKEN MIT KIRSCHSAUCE UND KASKNOEPF

# REHRUECKEN MIT KIRSCHSAUCE UND KASKNOEPF

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Speisequark (40 % Fett)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 8 Medaillons vom Rehrücken a 80 g
- Geklärte Butter, oder Butterschmalz zum Braten
- 25 g Entsteinte Schwarzkirschen
- 10 g Butter
- 5 EL Rotwein, Spätlese
- 5 EL Sherry oder Portwein
- 5 EL Rehfond (Wildfond)
- 1 TL Kirschwasser
- 60 g Creme fraiche

## ERFASST \*RK\* AM 01.02.99 VON

- Ilka Spiess STERN-Rezept

Für die Kasknöpf Quark in einem Tuch ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Eiern und Mehl glattrühren. Mit zwei nassen Teelöffeln Klößchen abstechen. Nach fünf Minuten in siedendem Wasser auf einem Tuch abkühlen lassen.

Medaillons flachdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. In geklärter Butter auf jeder Seite zwei Minuten braten, zwei Minuten ruhenlassen.

Die Kirschen in heißer Butter unter Schwenken andünsten. Beide Weinsorten, Fond sowie Kirschwasser zugießen und etwas einkochen. Creme fraiche dazurühren, aufkochen und abschmecken.

Kasknöpf goldgelb braten.

Medaillons, Kirschen und etwas Sauce auf den Tellern verteilen, die restliche Kirschsauce und die Kasknöpf dazu reichen.

Stichworte

Haarwild, Kirsche, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Reh, Knödel, Dörrobst

REHSCHLEGEL MIT KLETZENKNOEDELN (OESTERREICH)

# REHSCHLEGEL MIT KLETZENKNOEDELN (OESTERREICH)

Für 6 Personen

## REHSCHLEGEL

- 1 Rehschlegel; a ca. 1 kg
- Mehl
- Fett; zum Anbraten
- 100 g Hamburger Speck
- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 200 g Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Gewürznelken
- 1/2 l Most
- 1/4 l Rehjus; Parüren und Wurzel-
- werk anrösten, mit Wasser aufgießen, 2 Std.
- köcheln und anschließend reduzieren lassen)
- ODER ERSATZWEISE --
- 1/4 l Rindsuppe
- 2 EL Honig
- Salz, Pfeffer
- Wildgewürz

## KLETZENKNOEDELN

- 350 g Grieß
- 1/2 l Milch
- 5 Eier
- 1/8 Butter
- 5 Altbackene Brötchen
- 200 g Kletzen; getrocknete Birnen
- Salz

## ERFASST \*RK\* AM 19.02.95 VON

- Ulli Fetzner Nach: AUFGEGABELT IN
- OESTERREICH / MOSTVIERTEL

Rezept von Küchenchef Johann Neuhofer, Stadt Haag

Speck und Gemüse kleinwürfelig schneiden. Den ausgelösten Schlegel salzen, und pfeffern, mit etwas Mehl stauben und rundum anbraten. Speck und Gemüse anrösten, mit dem Tomatenmark verrühren und mit Most ablöschen. Rehjus, Honig und Gewürznelken dazugeben. Den Rehschlegel einlegen und mit Folie abdecken.

Bei 180 oC ca. 1 Std. im Ofen dünsten. Wenn Flüssigkeit verdunstet, mit Wasser aufgießen. Zuletzt die Soße durch ein Sieb drücken und mit Wildgewürz abschmecken. Kletzen in Wasser einweichen und fein wiegen. Den Grieß in die Milch einkochen, salzen und auskühlen lassen. Brötchen in Würfel schneiden, in der Butter anrösten und überkühlen lassen. Eier und Kletzen dazugeben, gut mit dem Griesskoch vermengen und wie einen Serviettenknödel zubereiten.

Stichworte

Dörrobst, Haarwild, Knödel, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Reh, Pilz

GANZER REHRUECKEN MIT PFIFFERLINGEN UND SPAETZLE

# GANZER REHRUECKEN MIT PFIFFERLINGEN UND SPAETZLE

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Ganzer Rehrücken
- 500 g Pfifferlinge
- 4 Schalotten
- 50 g Butter
- 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1/2 Sellerie; in Würfel geschnitten
- 1/2 Bd. Thymian
- 1/2 Bd. Rosmarin
- 1/2 Bd. Petersilie
- 750 ml Guter Rotwein
- 5 l Kochtopf
- 1/2 l Sauce

## SPAETZLE

- 250 g Mehl (Type 405)
- 5 Volleier
- 2 EL Öl
- Salz
- Butter; zum Ausschwenken

## ERFASST \*RK\* AM 06.08.95 VON

- Ulli Fetzer Nach NORDTEXT

Den ganzen Rehrücken von den Sehnen und der Haut befreien. In der Mitte durchschneiden und das dickere Stück von beiden Seiten in der Pfanne im Öl heiß anbraten. In einen Bräter geben und 15 bis 20 Minuten bei 220 °C im Backofen fertiggar.

Vom restlichen Rehrücken die Knochen auslösen, kleinhacken und mit den Sehnen und Hautparüren in der Pfanne dunkelbraun rösten.

Das Gemüse dazugeben und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und in einen Topf (Größe siehe Zutaten) geben, mit Wasser auffüllen. Thymian und Rosmarin dazugeben. Bei schwacher Hitze 5-6 Stunden köcheln lassen, abpassieren und auf die in den Zutaten angegebene Menge reduzieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Fertig ist die Sauce.

Die Pfifferlinge sorgfältig mit einem kleinen Messer putzen (nie waschen!). Die Schalotten schälen und in feinste Würfel schneiden. Butter in einem Topf zergehen lassen, die Schalotten anschwitzen und Pfifferlinge dazugeben.

20 Minuten auf kleiner Hitze dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.

Die Spätzle nach bekanntem Rezept herstellen. Dazu zuerst die Eier aufschlagen, mit Salz und Öl vermischen (die Farbe wird intensiver), dann erst das Mehl langsam hineinrühren.

Die fertigen Spätzle in einer Pfanne in schäumender Butter mehrmals schwenken.

Den Rehrücken nach ca. 20 Min. aus dem Ofen nehmen und 10 Min. ruhenlassen. Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, dekorativ anrichten. Spätzle und Pfifferlinge sowie die Sauce dazugeben - servieren.

Stichworte

Haarwild, Pilz, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Reh, Preiselbeer, Diabetiker

REHRUECKEN MIT PREISELBEEREN

# REHRUECKEN MIT PREISELBEEREN

Für 1 Portion

## Zutaten

- 120 g Rehrückenfilet
- 1 TL Öl
- 5 EL Rotwein
- Wacholderbeeren
- Lorbeer
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Sahne
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Birne (Dose)
- 1 TL Preiselbeeren; ungesüßt
- 30 g Spätzle
- 100 g Feldsalat
- 1/4 Zwiebel
- 1 TL Öl
- Essig
- Kräuter, Senf

## ERFASST \*RK\* AM 24.12.98 VON

- Ilka Spiess SÜEDWEST-TEXT

Fleisch in Öl kräftig anbraten, mit Rotwein ablöschen. Wacholder und Lorbeer zugeben, würzen, zugedeckt schmoren lassen (evtl. etwas Wasser angießen). Soße mit Sauerrahm und Sahne binden, abschmecken.

Birne mit Preiselbeeren füllen, auf einem Teller anrichten. Spätzle in Salzwasser garen. Feldsalat waschen. Zwiebel, Öl, Essig, Gewürze, Kräuter vermischen und den Feldsalat damit anrichten.

## Stichworte

Diabetiker, Haarwild, Preiselbeer, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Rehbock

GEFUELLTER REHBOCKRUECKEN MIT WIRSING UND PILZMAULTASCHEN

# GEFUELLTER REHBOCKRUECKEN MIT WIRSING UND PILZMAULTASCHEN

Für 4 Portionen

## WALDPILZMAULTASCHEN

- 300 g Mehl
- 2 Eier, Gewichtsklasse M
- 1 TL Öl
- Salz
- 100 g Schalotten; gewürfelt
- 150 g Austerpilze; in Stückchen
- 150 g Pfifferlinge; in Stückchen
- 150 g Steinpilze; in Stückchen
- 150 g Champignons; in Stückchen
- Olivenöl; nach Bedarf
- Weißer Pfeffer
- 50 g Rehfleisch; ohne Sehnen
- 50 g Schlagsahne
- 1 Eigelb; verquirlt
- Grief; für das Blech
- 100 g Butter
- Semmelbrösel

## REHBOCKRUECKEN

- 100 g Rehfleisch
- Salz
- 100 g Schlagsahne
- 120 g Rehleber und -nieren; in 1/2 cm großen Würfelchen
- Bratfett; nach Bedarf
- 50 g Kräuter; fein gehackt Petersilie, Basilikum,
- Estragon
- weißer Pfeffer
- 1300 g Rehbockrücken
- 120 g Schwarze Nüsse
- 100 g Schweinenetz, gewässert

## HOLUNDER-ESSIG-SAUCE

- 50 g Schalotten; gewürfelt
- 60 g Butter
- 100 g Einkochte Holunderbeeren
- 1/2 l Reh- oder Wildfond
- Speisestärke; nach Bedarf
- 150 ml Holunderwein
- 2 EL Holunderessig
- Salz, weißer Pfeffer

## RAHMWIRSING

- 800 g Kopf Wirsing
- 100 g Speckwürfel
- 100 g Butter
- 150 g Schlagsahne
- Salz, weißer Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM ??..??..?? VON

- Ilka Spiess

Rehbockrücken vom hinteren Teil mit kurzen Rippen und Bauchlappen. Vom Metzger Knochen und Sehnen entfernen lassen.

Aus Mehl, Eiern, Öl und Salz einen glatten Nudelteig herstellen, 2 Stunden in Klarsichtfolie gewickelt ruhen lassen. Schalotten und Pilze in heißem Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Rehfleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen und salzen, mit der Sahne auf Eis zu einer geschmeidigen Farce rühren. Pilzwürfel mit der Farce verrühren, salzen und pfeffern.

Nudelteig zu 8 cm breiten Streifen ausrollen. Im Abstand von 10 cm je 1 Esslöffel Füllung darauf geben und die freien Ränder mit Eigelb einstreichen. Einen zweiten Nudelteigstreifen darauf legen, Teig gut andrücken und runde Maultaschen ausstechen. Die Maultaschen auf ein mit Grieß bestreutes Blech legen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren in kochendes Salzwasser geben und dann bei schwacher Hitze 5-10 Minuten ziehen lassen. Die Butter in einem Töpfchen schmelzen, Semmelbrösel darin anbräunen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rehbockrücken das Rehfleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen, salzen und mit der Sahne auf Eis zu einer glatten Farce rühren. Innereien in 30 g Fett kurz anbraten, abkühlen lassen. Mit den Kräutern unter die Farce heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Rehrücken ausbreiten, mit zwei Dritteln der Farce bestreichen, in die Mitte die schwarzen Nüsse setzen. Diese mit der restlichen Farce bestreichen. Bauchlappen des Rehrückens jeweils zur Mitte hin einschlagen, so dass eine Rolle entsteht. In das ausgedrückte Schweinenetz wickeln und noch mit Küchengarn binden. Rehrücken im restlichen Fett rundum scharf anbraten, dann im 200°C heißen Ofen 30- 35 Minuten garen. 20 Minuten ruhen lassen, vor dem Servieren in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Sauce die Schalottenwürfel in der Butter andünsten, Holunderbeeren zugeben, kurz mitdünsten und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Rehfond einrühren, wieder auf die Hälfte einkochen. Die Stärke in Holunderwein auflösen, nach und nach in die Sauce geben. Zum Schluss alles mit Holunderessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wirsing vierteln, Strunk entfernen, Wirsing in 1 cm große Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und anschließend gut abtropfen lassen. Speckwürfel in der Butter glasig dünsten, Wirsing zugeben und mit Sahne auffüllen. Einmal kräftig aufkochen lassen. Wirsing herausnehmen, wenn er noch etwas Biss hat. Die Sahne so lange einkochen, bis sie cremig und dicklich ist. Wirsing wieder zugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Maultaschen auf die Teller geben, Semmelbrösel darauf verteilen. Rahmwirsing in Nocken daneben setzen und die Rehrückenscheiben in die Mitte legen, mit der heißen Sauce begießen. Nach Belieben glasierte Karotten und Brokkoliröschen dazu servieren.

Zubereitungszeit: 3 1/2 Stunden

Stichworte

Haarwild, Rehbock, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Schokolade

WILDRAGOUT IN SCHOKOLADENSAUCE

# WILDRAGOUT IN SCHOKOLADENSAUCE

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 500 g Wildfleisch; Wildschwein, Reh etc.; in 2x2 cm
- großen Würfeln
- 3 Zwiebeln; kleingehackt
- 2 EL Butterschmalz; oder Gänseschmalz
- 5 EL Johannisbeergelee
- 3 EL Balsamessig
- 200 ml Rotwein
- 1 l Wildfond
- 40 g Getr. Steinpilze eingeweicht
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Piment
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 1 TL Schwarzer Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 3 EL Kakao (ungesüßt)

## ERFASST \*RK\* AM 22.12.98 VON

- Ulli Fetzer [www.wildweb.de](http://www.wildweb.de)

Die Zwiebeln in der Hälfte des Schmalzes braun rösten. Ebenso die Fleischwürfel. Johannisbeergelee zugeben, kräftig mitrösten. Mit Balsamessig und Rotwein ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Wildfond zugeben, Einweichwasser und Pilze zugeben, ebenso die Gewürze. Alles ca 2 Std köcheln lassen (mittlere Hitze). Wenn das Fleisch zart ist, das Mehl mit Kakao und etwas Wasser mischen. Unter das Ragout ziehen und noch ca. 10 min köcheln lassen.

Stichworte

Haarwild, Schokolade, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Haarwild, Schwein, Speck, Pastete**

WILDPASTETE

# WILDPASTETE

Für 300 Cm2\_form

## Zutaten

- 400 g Wildfleisch; (Reh, Hirsch)
- 150 g Schweineschnitzfleisch
- 150 g Grüner Speck; ungeräuchert
- beim Metzger vorbestellen, sonst ungeräucherter
- fetter Speck
- 200 g Kalbsleber oder Gänseleber
- 10 Schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL Getr. Thymian
- 1/2 TL Getr. Rosmarin
- 700 ml Roter Portwein (z.B. Delaforce rot)
- 1 Eiweiß
- 350 g Fetter Speck; dünn geschn. wenn möglich quer; zum Auslegen der Form

## ERFASST \*RK\* AM 05.12.94 VON

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Vorzugsweise verwendet man eine Terrinenform der im 'Yield' angegebenen Fläche, am besten Le Creuset, sonst eine ovale Form.

Die Zutaten für die Farce (Wildfleisch, Schweinefleisch, Speck) in mundgerechte Würfel schneiden und mit den Gewürzen in eine Schüssel geben, mit Portwein aufgießen. Über Nacht im Kühlschrank lassen.

Am Tag der Zubereitung die Fleischstücke auf ein Sieb geben und die Gewürze entfernen.

Das Fleisch durch den Wolf drehen (feine Scheibe), mit Eiweiß vermengen und mit Pfeffer, Salz, Knoblauch oder, wer möchte, mit Cayennepfeffer oder grünen Pfefferkörnern würzen.

Die -möglichst schön würzig schmeckende- Masse in die mit Speckstreifen ausgeschlagene Terrinenform geben, mit Alufolie oder Deckel verschließen.

50 Minuten bei 160 Grad im Wasserbad garen. Nach der Garzeit sollte die Masse nur wenig nachgeben (Fingerdruck). Auskühlen und durchziehen lassen.

Stichworte

Haarwild, Pastete, Schwein, Speck, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Stallhase

KANINCHEN IN KRAEUTER-SENF-SAUCE

# KANINCHEN IN KRAEUTER-SENF-SAUCE

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Hauskaninchen; a 1,3-1,5 kg
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 5 Knoblauchzehen; feingehackt
- 1/2 EL Getrockneten Thymian
- 1/2 EL Getrockneten Rosmarin
- 1/2 EL Getrockneten Oregano
- 2 Bd. Glatte Petersilie
- 3 Schalotten; klitzeklein geschnitten
- 1/2 l Trockenem Weißwein; (Grauer oder Weißburgunder)
- 2 EL Senf, mittelscharf oder Kräutersenf -grob -
- Salz und Pfeffer

## BEILAGEN

- 500 g Wurzeln
- Zucker; zum Glasieren
- Butter
- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- Milch
- Olivenöl
- Salz

## ERFASST \*RK\* AM 24.01.95 VON

- Ulli Fetzer Nach NORDTEXT

Das Hauskaninchen vom Metzger zerteilen lassen: 2 Keulen (jeweils geteilt), 2 Läufe ganz, Rückenfilet ausgelöst, Bauchlappen abtrennen, Halsstück zerkleinert.

Sämtliche Kaninchenteile in einem Bräter in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Die Rückenfilets nach dem Anbraten entnehmen und 10 Minuten vor Beendigung der Garzeit wieder begeben (ständiges Mitschmoren macht sie trocken und faserig).

Frühlingszwiebeln und Knoblauch zu den Fleischteilen geben und anrösten. Mit Wein ablöschen und die Kräuter und den Senf begeben. Evtl. mit etwas Wasser aufgießen, so dass die Fleischstücke bedeckt sind. Bei geschlossenem Deckel mindestens 50 Minuten schmoren lassen.

Die Sauce sollte eine sämige Konsistenz haben und wird mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abgeschmeckt. Wer es kräftiger mag, lässt die Sauce - ohne Kaninchenteile - einkochen.

Die Wurzeln schälen und in Scheiben schneiden - in Salzwasser garkochen. Dann in Butter mit etwas Zucker leicht in einer Pfanne glasieren.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln garkochen, zerdrücken und mit heißer Milch und Olivenöl (nach Bedarf) abschmecken.

Dazu passt Grau- oder Weißburgunder, der auch der Sauce zum krönenden Geschmack verholfen hat.

Stichworte

Haarwild, Stallhase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Walnuss, Esskastanie

REHNUESSCHEN MIT NUSSKRUSTE AUF MARONENPUEREE

# REHNUESSCHEN MIT NUSSKRUSTE AUF MARONENPUEREE

Für 4 Portionen

## NUSSKRUSTE

- 80 g Geriebene Weißbrot
- 100 g Geriebene Nüsse (Walnüsse)
- 80 g Butter
- Salz, Pfeffer
- Wacholder
- Sternanis

## MARONENPUEREE

- 200 g Maronen ohne Schale
- 20 g Zucker
- 50 g Butter
- 10 ml Weinbrand oder Portwein

## REHNUESSCHEN

- 500 g Rehness
- Lorbeerblätter
- Rosmarin
- Knoblauch

## SAUCE

- 300 ml Rehjus
- 100 ml Rotwein
- 50 g Butter
- 1 TL Lavendelhonig

## ERFASST \*RK\* AM 25.01.99 VON

- Ilka Spiess Einfach köstlich

Walnüsse kuttern, weiche Butter und geriebene Brot unterarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Wacholder und Sternanis abschmecken und kalt stellen.

Maronen mit Zucker leicht karamelisieren und mit Alkohol ablöschen. Im Kutter mixen und die handweiche Butter unterarbeiten. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Die ausgelöste Rehness von den Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz anbraten und bei 180°C ca. 20 Minuten im Ofen garen. Die Kräuter gibt man ebenfalls in den Bräter um dem Ganzen einen runden würzigen Geschmack zu geben! Nachdem die Rehness fertig gegart ist, lässt man sie ruhen (abdecken mit Folie).

Das Fett im Bräter wird entsorgt, den Bratensatz löscht man mit Spätburgunder ab und füllt mit Rehjus auf. Nachdem die Sauce um ein Drittel reduziert ist, wird sie gebunden, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Honig. Ganz zum Schluss gibt man etwas braune Butter in die Sauce, dieses gibt ihr einen wunderbar nussigen Geschmack.

Stichworte

Esskastanie, Haarwild, Walnuss, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Wildschaf

SELKETALER WIDDERKOTELETTS

# SELKETALER WIDDERKOTELETTS

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 500 g Kotelett vom Widder oder Wildschaf
- Rotwein; zum Ablöschen
- Sahne
- 10 St. Wacholderbeeren
- 1 TL Salz
- 1 Schuss Pfeffer
- 50 g Kräutermischung; aus Petersilie, Schnittlauch,
- Knoblauch und Walnüssen gestoßen oder püriert
- Wildbeeren

## ROTMUS

- 3 mittl. Karotten
- 2 Kartoffeln
- 1/4 Sellerie
- 1/4 l Brühe
- 1 TL Senf

## FENCHELGEMUESE

- 1 Staupe Fenchel
- 3 Rote Zwiebeln
- 100 g Schinken; gewürfelt
- Butter; zum Anbraten
- 4 EL Sahne
- Salz und Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 25.01.98 VON

- MDR-Text / Ulli Fetzer

Koteletts in Butter anbraten, mit Rotwein ablöschen. Kräutermischung beigegeben und die Wacholderbeeren hinzugeben. Mit 4 tb Sahne reduzieren. Die Wildbeeren unterheben.

Beilage Rotmus: : Alle Zutaten ohne Senf zusammen aufkochen, bis es pürierfähig ist. Beim Püriervorgang den Senf hinzugeben.

Beilage Fenchelgemüse: : Fenchel, Zwiebeln und Schinken klein schneiden oder würfeln. Mit Butter anbraten. Mit Sahne aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschaf

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Wildschwein

FRISCHLINGSKOTELETTS - GEFUELLT

FRISCHLINGSRUECKEN MIT PFEFFERKUCHENKRUSTE

FRISCHLINGSRUECKEN MIT PFIFFERLINGEN UND MOHN-SCHUPFNUDEL

GEFUELLTE WILDSCHWEINSCHULTER

TOSKANISCHES WILDSCHWEIN-RAGOUT

WILDPFEFFER AUS DEM HABICHTSWALD

WILDSCHWEINKEULE IN WACHOLDER MARINIERT

WILDSCHWEINKRAUTWICKEL MIT ROTE-BETE-SAUCE

WILDSCHWEINNACKEN MIT ORANGENKRAUT UND SERVIETTENKNOEDEL

WILDSCHWEINPFEFFER

WILDSCHWEINROULADE

WILDSCHWEINRUECKEN IN PFLAUMENSOSSE

# FRISCHLINGSKOTELETTS - GEFUELLT

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Frischlingskoteletts
- 150 g Butter
- 1 Schweinenetz
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Pfeffersauce
- 250 g Süßsaure Pflaumen

## FUER DIE FUELLUNG

- 100 g Schweinenacken
- 100 g Gänseleber
- 100 g Steinpilze od. ähnl. Pilze
- 1 Ei
- 8 g Gewürzsalz
- 20 ml Cognac
- 50 g Butter
- 1 Schalotte

## ERFASST \*RK\* AM 09.08.98 VON

- Ilka Spiess + Ulli Fetzer SÜDWESTFUNK

Die Füllung: Die Pilze mit der gehackten Schalotte ca. 5 Min. in Butter schmoren. Schweinefleisch, Gänseleber und Pilze im Mixer fein hacken. Gewürzsalz, Cognac und Eier zugeben, gut verrühren.

Die Koteletts salzen und pfeffern. In einer Schmorpfanne von beiden Seiten in sehr heißem Fett "englisch" braten. Auf eine Platte legen. Die Farce über die Koteletts verteilen, mit einem Schweinenetz umhüllen. In einen Bräter geben und ein Stückchen Butter darauflegen. Ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Die Koteletts auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Pflaumen und Pfeffersauce separat dazu servieren.

Als Beilage eignet sich Kartoffelschaumpuree.

Weinempfehlung: Blauer Spätburgunder

Vorbereitungszeit: 30 Minuten, Garzeit: 20 Minuten.

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# FRISCHLINGSRUECKEN MIT PFEFFERKUCHENKRUSTE

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 1 Frischlingsrücken a 1,5 kg mit Knochen
- 50 g Butterschmalz
- 100 g Selleriewürfel
- 100 g Möhrenwürfel
- 100 g Zwiebelwürfel
- 50 g Porreewürfel
- 2 Lorbeerblätter
- 9 Thymianzweige
- 10 Wacholderbeeren
- 2 EL Tomatenketchup
- 1/2 l Rotwein
- 4 Rosmarinzweige
- 100 g Zimmerwarme Butter
- 1 Eigelb
- 30 g Semmelbrösel
- Salz
- 70 g Geriebener Pfefferkuchen
- Pfeffer (a. d. Mühle)
- 1 TL Speisestärke
- 100 g Preiselbeerkompott
- 3 EL Gin

## ERFASST \*RK\* AM 24.07.99 VON

- Ulli Fetzer Aus e&t: Frische Regionale Küche von
- Johann Lafer (Sachsen)

1. Den Frischlingsrücken auslösen und parieren. Die beiden langen Stränge in 4 gleich große Stücke schneiden, mit Klarsichtfolie zudecken und beiseite stellen. Die Knochen kleinhacken.
2. Für den Fond 30 g Butterschmalz im Bräter erhitzen. Die Knochen darin anbraten. Die Gemüsegewürfel zugeben und 5 Minuten mitrösten. Lorbeer, 3 Thymianzweige und 5 Wacholderbeeren zugeben. Den Ketchup unterrühren. Den Rotwein zugießen, 10 Minuten einkochen lassen. Den Saucenansatz mit 2 Ltr. Wasser aufgießen und 2 Stunden bei milder Hitze leise kochen lassen. Die Trübstoffe abschöpfen.
3. Inzwischen für die Pfefferkuchenkruste von 2 Rosmarinzweigen die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Butter mit dem Eigelb schaumig rühren. Den gehackten Rosmarin und die Semmelbrösel zugeben und mit Salz würzen. Zum Schluss den Pfefferkuchen unterrühren. Die Masse zwischen 2 Klarsichtfolien (20x20 cm) 3 mm dünn ausrollen und in der Folie kalt stellen.
4. Ein Sieb mit einem Multtuch auslegen. Den Wildfond in einen Topf umgießen, in 40 Minuten offen auf die Hälfte einkochen .
5. Die Filets von allen Seiten salzen und pfeffern. Das restliche Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Den restlichen Rosmarin und 3 Thymianzweige zum Würzen mit in die Pfanne geben. Ein Stück Alufolie unter die Fleischstücke legen und das Fleisch mit dem Bratfett beschöpfen. Die Kräuter aus der Pfanne auf das Fleisch legen.
6. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Leiste von unten bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 150 Grad) 15-20 Minuten braten.
7. Den eingekochten Wildfond mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit leicht binden. Die restlichen Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Die Sauce mit Preiselbeerkompott, Thymianblättchen, dem restlichen gemahlene Wacholder (Gewürzmühle) und Gin würzen.
8. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Von der Pfefferkuchenkruste die obere Folie abziehen. Die Platte in 4 breite Streifen schneiden. Die Streifen kopfüber auf die Fleischstücke legen, die Folie abziehen. Das Fleisch unter dem Backofengrill 3-4 Minuten gratinieren.
9. Die Frischlingsfilets in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu: S?chsische Wickelkl./sse (siehe Extra Rezept)

Zubereitungszeit: 3 Stunden. Pro Portion (bei 6 Portionen) : 35 g E, 30 g F, 26 g KH = 552 kcal (2315 kJ)

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# FRISCHLINGSRUECKEN MIT PFIFFERLINGEN UND MOHN-SCHUPFNUDEL

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 Schweinenetz
- 200 g Leber
- 100 g Grüner Speck
- 2 Eier
- 100 ml Sahne
- 1/2 l Wildfond
- 150 g Butter
- 500 g Frischlingsrücken ausgelöst
- 2 TL Butterschmalz
- 100 g Mehl
- 20 g Mohn
- 500 g Blattspinat
- 300 g Kleine Pfifferlinge
- 2 EL Hagebuttengelee
- 100 g Grieß
- Kerbel; zum Garnieren
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 200 g Zwiebeln
- 600 g Kartoffeln

## ERFASST \*RK\* AM 30.03.98 VON

- Ulli Fetzer Hotel Erbprinzenpalais Wernigerode

O-Titel: Frischlingsrücken im Schweinenetz an Hagebuttensauce, Pfifferlinge, dazu Mohn-Schupf-Nudeln

Blattspinat waschen und grobe Stiele entfernen, im kochenden Wasser blanchieren.

Schweinenetz ausbreiten und mit Blattspinat, Speckscheiben und Leberfarce belegen. In der Mitte das Wildschweinfilet plazieren und zusammenrollen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Speck und Zwiebelwürfel anschwitzen, Pfifferlinge zugeben, abschmecken.

Kartoffeln kochen und pürieren, mit Ei, Mehl und Grieß vermengen. Schupfnudeln formen und im Salzwasser abkochen. Zum Schluss in Mohnbutter Farbe nehmen lassen.

Schweinenetz aus dem Ofen nehmen, warm stellen, den Bratenansatz mit Wildfond ablöschen, Hagebuttengelee zugeben und mit eiskalter Butter binden.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# GEFUELLTE WILDSCHWEINSCHULTER

Für 4 Personen

## Zutaten

- 2 kg Wildschweinschulter
- 500 g Brustabschnitte vom Reh
- 50 g Wildschweinfett
- 1 Ei
- 5 Backpflaumen
- 1/2 Zwiebel
- Rosmarin
- Basilikum
- Salz und Pfeffer

## FUER DIE KNOEDEL

- 120 g Rohe Kartoffeln
- 120 g Gekochte Kartoffeln
- 50 g Speck
- 50 g Semmelbrösel

## ERFASST \*RK\* AM 31.08.99 VON

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Brustabschnitte vom Reh und das Wildschweinfett durch den Fleischwolf drehen. Die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer und einem Ei, der kleingehackten Zwiebel und den kleingeschnittenen Pflaumen durchkneten.

Die Wildschweinschulter ausbreiten, leicht mit Salz, Rosmarin und Basilikum würzen. Dann die Fleischmasse zu einer Rolle formen und auf die Schulter legen. Die Masse in die Schulter einrollen und verschnüren. Von außen mit Salz und Rosmarin würzen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten anschmoren. Zwischendurch wenden. Mit Wasser auffüllen und abgedeckt 45 Minuten ziehen lassen.

Die gekochten Kartoffeln musen und die rohen Kartoffeln reiben und in einem Küchentuch auswringen. Beides vermischen. Speck auslassen und die Brösel in der Pfanne rösten. Die Kartoffelmasse zu Kugeln formen und den Speck und die Brösel mittig einarbeiten.

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# TOSKANISCHES WILDSCHWEIN-RAGOUT

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 kg Frischlingskeule; oder Überläuferkeule
- ohne Knochen
- 2 Möhren
- 2 (-3) Stangen Staudensellerie
- 2 (-3) Zwiebeln
- 3 (-5) Knoblauchzehen
- 1 Bd. Glatte Petersilie
- 2 (-3) Lorbeerblätter
- 1 Bd. Frischer Rosmarin
- 1/4 l Italienischer Rotwein
- Muskat, Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 1/4 l Instant-Gemüsebrühe
- 100 g Rosinen, etwas Grappa
- 100 g Pinienkerne
- Brauner Zucker
- 100 g Zitronat
- 1 1/2 TL (-2) ungesüßtes Kakaopulver
- 3 EL Aceto Balsamico

## ERFASST \*RK\* AM 16.08.00 VON

- Ulli Fetzer Nach Alfred Biolek
- Die Rezepte meiner Gäste Bettina Böttinger

Fleisch waschen, trocknen und in gulaschgroße Würfel schneiden. Das Gemüse (Möhren, Staudensellerie und Zwiebeln) putzen und in kleine Würfel schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocknen und hacken.

In einem großen Schmortopf Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Die Möhren, Staudensellerie, Zwiebeln, den Knoblauch, Lorbeerblätter, Rosmarin und Petersilie (etwas Petersilie zum Garnieren übriglassen) dazugeben und anschmoren. 1 Tasse Rotwein angießen und mit etwas Muskat, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt schmoren lassen. 1 Tasse Gemüsebrühe aufgießen und nochmals 30 Minuten köcheln lassen. Die Rosinen in etwas Grappa einweichen.

Das Fleisch herausnehmen und warmstellen. Die Gemüse im Topf mit einem Mixstab pürieren. Das Fleisch wieder zugeben und zugedeckt bei kleinster Hitze ziehen lassen.

Inzwischen in einer kleinen Pfanne die Pinienkerne ohne Fett leicht anrösten. Etwas braunen Zucker darübergeben, dann das Zitronat, das Kakaopulver und die Rosinen mit dem Grappa dazurühren, kurz anschmoren und mit dem Balsamessig ablöschen.

Diese Würzsauce unter das Fleisch und Gemüse rühren, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen und mit Baguette servieren.

Dazu passt ein kräftiger italienischer Rotwein, z.B. ein Chianti Classico oder ein Barolo.

Tipps:

Wildschweine, auch Schwarzwild genannt, sind als Frischlinge (bis zu 1 Jahr) besonders zart, aber auch die Überläufer (1 bis 2 Jahre alt, etwa 50 kg schwer) sind nicht zu verachten. Das Fleisch von älteren Tieren müsste man erst einige Zeit in Rotwein beizen.

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# WILDPFEFFER AUS DEM HABICHTSWALD

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1200 g Wildschweinkeule
- 3/4 l Rotwein
- 3 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Sellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- 1 TL Tomatenmark

## ERFASST \*RK\* AM 21.11.97 VON

- Ulli Fetzer / hessentext

Gewürfeltes Fleisch gemeinsam mit Gemüse und Gewürzen drei Tage lang in Rotwein einlegen. Durch ein Sieb gießen, Fleisch salzen und in Öl anbraten. Mark zugeben und mit Mehl bestäuben. Anschließend mit der Einlegeflüssigkeit ablöschen und einkochen lassen.

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# WILDSCHWEINKEULE IN WACHOLDER MARINIERT

*Für 1 Rezept*

## **Zutaten**

- 1 1/2 kg Wildschweinkeule, ausgebeint
- 40 ml Doppelwacholder auf Wunsch mehr
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Schuss Thymian
- Salz und Pfeffer
- 150 g Fetter Räucherspeck in dünnen Scheiben
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 150 ml Rotwein
- 1 Tasse Sauerrahm

## **ERFASST \*RK\* AM 20.01.95 VON**

- Ulli Fetzer Was die Großmutter noch
- wusste (Eifel)

Die ausgebeinte Keule auseinanderklappen und mit dem Doppelwacholder begießen. Eine Stunde ziehen lassen, dabei mehrmals wenden und nach der Hälfte der Zeit mit zerdrückten Wacholderbeeren, Thymian und schwarzem Pfeffer bestreuen. Gewürze ins Fleisch drücken.

Einige Speckscheiben auf die Innenseite der Keule legen und diese fest zusammenrollen. Mit ungeleimtem Faden binden. Außenseite trockentupfen, leicht salzen und in einem Bräter in der Butter auf allen Seiten gründlich anbraten. Zwiebel in Scheiben schneiden und kurz mit anbraten.

Rotwein zugießen, die restlichen Speckseiten auf den Braten legen. Im zugedeckten Topf etwa 1 1/2 Stunden bei kleiner Hitze schmoren. Dabei öfter den Braten umwenden. Später Sauerrahm in den Topf rühren, die Soße abschmecken und durch ein Sieb geben.

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# WILDSCHWEINKRAUTWICKEL MIT ROTE-BETE-SAUCE

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 1/2 Kohlkopf
- 150 g Hackfleisch von der Wildweinschulter
- 1 Brötchen
- 125 ml Sahne
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln; feingehackt
- 1 Rote Bete
- 1/2 l Fleischbrühe
- 1 TL Piment
- 1 TL Wacholder
- 1 Bd. Blattpetersilie
- 2 3 tb Butter
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 23.11.98 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Brötchen in feine Scheiben schneiden und in der Sahne einweichen. Die Blattpetersilie fein hacken. Die Rote Bete fein raspeln. Den Kohlkopf auseinandernehmen und die Blätter blanchieren. Anschließend vier große Blätter auf die Seite geben, die restlic

Das Hackfleisch, eingeweichtes Brötchen, die feingehackte Petersilie, Eier, die Hälfte der gerösteten Krautzwiebelmasse vermischen. Mit Piment, Wacholder, Pfeffer und Salz würzen. Diese Masse in je ein Kohlblatt geben und einwickeln. In eine gebutterte Form setzen, die Brühe untergießen und die übrige Krautzwiebelmasse dazugeben. Butterflocken obenauf streuen und 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen. Eventuell immer mal wieder mit

Danach die Krautwickel aus der Form nehmen und auf einer feuerfesten Platte im Ofen ca. 10 Minuten weitergaren. Den in der Form entstandenen Fond passieren und mit der geraspelten Rote Bete zehn Minuten durchkochen. Nochmals passieren, mit etwas Mehlbutte

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# WILDSCHWEINNACKEN MIT ORANGENKRAUT UND SERVIETTENKNOEDEL

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 1/2 kg Wildschweinnacken
- 1 kg Knochen
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 2 groß. Zwiebeln
- 1/2 Steckrübe
- 1/4 Knolle Sellerie
- 2 Kartoffeln
- 1 1/2 l Brühe
- 1 kg Sauerkraut
- 100 g Zucker
- 500 g Orangensaft
- 1/2 Zitrone
- 4 Brötchen (vom Vortag)
- 2 Eier
- 150 g Milch
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- Lorbeer
- Wacholder
- Kümmel
- Muskat

## ERFASST \*RK\* AM 25.10.99 VON

- Ulli Fetzer WDR-Text/Krisenkochtip

Den ausgelösten Wildschweinnacken mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in heißem Pflanzenöl von allen Seiten anbraten. Die zerkleinerten Wildschweinknochen zugeben ebenso Möhren, Zwiebeln, Steckrübe, Sellerie und Lauch (grob zerkleinert). Die Brühe angießen, den Topf verschließen und im Ofen bei 180°C ca. 3 Stunden schmoren.

Den Orangensaft auf 1/3 einkochen, den Zucker im Topf schmelzen und mit etwas abgeriebener Orangenschale, dem Saft von einer 1/2 Zitrone, dem Orangenlikör und dem eingekochten Orangensaft vermischen. In einem Topf 50g Butter zerlassen, 1 Schalotte anschwitzen und das gewaschene Sauerkraut zugeben. Mit dem Orangensaft-Mix und Lorbeer, Wacholder und gestoßenem Pfeffer 1 Std. köcheln lassen.

Die Brötchen vom Vortag in kleine Würfel schneiden. Die Milch auf dem Herd mit Salz, Pfeffer und Muskat erhitzen. In einer Pfanne 2 Schalotten, Knoblauch und kleingeschnittene Petersilie anbraten und mit der Milch und den Brötchen vermischen. Die Masse in Klarsichtfolie zur Rolle formen und im Tuch eingewickelt in heißem Wasser unterm Siedepunkt eine 3/4 Stunde pochieren. Anschließend erkalten lassen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten.

Den Sud vom Fleisch zur Sauce passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# WILDSCHWEINPFEFFER

Für 8 Portionen

## Zutaten

- 125 ml Essig
- 125 ml Wasser
- 125 ml Rotwein
- Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Schwarze Pfefferkörner
- 1 Zimtstange
- 3 Stück Sternanis
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 2 Frischlingsschultern; von insgesamt ca. 2 kg
- der etwa soviel Wildfleisch mit Knochen
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Lauchstange
- 1 groß. Bund Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- 1/4 l Fleischbrühe
- 1 EL Speisestärke
- 200 g Saurer Rahm; mindestens 30 % Fett; oder Creme
- frische

## ERFASST \*RK\* AM 17.02.99 VON

- Ilka Spiess MARTINA MEUTH/BERND
- NEUNER-DUTTENHOFER

Man kann Hasenkeulen, die Schultern vom Reh oder vom jungen Wildschwein, natürlich auch Dammhirsch oder Hirsch verwenden. Man kann Hasenkeulen, die Schultern vom Reh oder vom jungen Wildschwein, natürlich auch Dammhirsch oder Hirsch verwenden.

Essig, Wasser, Wein und Gewürze aufkochen, etwa zehn Minuten köcheln und wieder abkühlen lassen. Die Fleischstücke, falls es der Topf erlaubt, ganz lassen oder jeweils in große Portionsstücke schneiden. Die Teile waschen, Fettpartien und alle losen Lappen entfernen, wenn nötig, Einschusslöcher säubern.

In einen großen Schmortopf oder Bräter betten. Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Lauch putzen und grob würfeln und rund um die Fleischstücke in den Topf füllen. Die Petersilienblätter von den Stengeln zupfen und zugedeckt beiseite stellen. Die Stengel mit Küchenzwirn zu einem Sträusschen zusammenbinden. Die abgekühlte Beize über die Fleischstücke gießen. Sie in dieser Beize zwei, drei Stunden bei Zimmertemperatur marinieren lassen, ab und zu die Stücke wenden, damit alle von der Beize erreicht werden.

Wer dem Fleisch länger das Würzbad gönnen möchte, packt die Fleischstücke und die vorbereiteten Gemüse und die Petersilienstiele in eine große, stabile Plastiktüte bzw. in einen Gefrierbeutel, den abgekühlten Sud hineingießt. Den Beutel verschließen, jetzt tauchen die Fleischstücke garantiert überall in der Flüssigkeit ein.

Den Beizsud mitsamt den Fleischstücken langsam, ohne Deckel, zum Kochen bringen, erst dann den Deckel auflegen und das Fleisch etwa eineinhalb Stunden ganz leise köcheln lassen. Jetzt die Fleischstücke herausnehmen, von den Knochen lösen und in große Würfel schneiden.

Für die Sauce den Sud durch ein Sieb passieren, dabei auch die Gemüse durchstreichen, damit die Sauce Bindung bekommt. Wieder aufsetzen und etwa eine Viertelstunde köcheln. Die Stärke mit etwas Sauce und Rahm verquirlen und in die aufkochende Sauce rühren. Die restliche Sahne hinzufügen. Einige Minuten durchkochen, bevor die Fleischwürfel wieder eingelegt werden.

Würzig abschmecken, mit den Petersilienblättern bestreuen und in einer Terrine zu Tisch bringen.

Beilage: Salzkartoffeln, frisch hausgemachte Eiernudeln oder Semmelknödel. Als Getränk ein kräftiger Rotwein: Bordeaux oder Rioja.

Tip: Die Sauce bekommt eine schönere Farbe, mehr Konsistenz und Aroma, wenn man zu Beginn des Ankochens 1/8 l frisches Schweineblut zugießt. Man muss es beim Metzger extra bestellen, damit er es mit Essig abrührt und aufhebt.

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# WILDSCHWEINROULADE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Rippen- und Bauchstück eines jüngeren
- Wildschweins oder Rouladenscheibe aus der Keule
- Senf
- Salz, Pfeffer
- 125 g Durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
- 3 Zwiebeln
- 50 g Butterfett
- 1/4 l Fleischbrühe
- 125 ml Sahne

## ERFASST \*RK\* AM 26.10.98 VON

- Ilka Spiess SUEDEWEST-TEXT Was die Großmutter
- noch wusste

Vom Rippenstück alle Knochen entfernen. Das Fleisch auseinanderbreiten, etwas klopfen und mit Senf bestreichen. Dann salzen und pfeffern. Das Fleisch mit den Speckscheiben bedecken. Zwiebeln würfeln und ebenfalls daraufgeben. Nun das Stück Fleisch von der Längsseite her aufrollen und mit einem Faden zu einer großen Roulade zusammenbinden. Von allen Seiten gut bräunen, mit der Brühe ablöschen. Etwa 90 Minuten unter häufigem Begießen garen. Anschließend die Sauce mit Sahne verfeinern. Zum Anrichten wird die Roulade in Scheiben geschnitten und mit der Sauce übergossen.

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# WILDSCHWEINRUECKEN IN PFLAUMENSOSSE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 kg Wildschweintrücker
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- Salz, Pfeffer
- 4 Pimentkörner
- 1 EL Butterschmalz; ca.
- 2 Zwiebeln
- 200 g Trockenpflaumen
- 1/4 l Rotwein
- 200 ml Wildfond
- 150 g Sellerie
- 4 Möhren
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Nelken
- Etwas Distelöl
- 40 ml Zwetschgenwasser

## ERFASST \*RK\* AM 28.12.98 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, Knoblauch durchpressen, mit Piment, Thymian, Majoran und etwas Öl vermischen, auf dem Rücken verteilen.

Fleisch anbraten. Zwiebeln, Sellerie, Möhren würfeln. Zusammen mit den Nelken und dem Lorbeerblatt zugeben, mit Wildfond und Rotwein ablöschen.

Alles im Backofen bei 175°C ca. 45 Minuten garen. Danach das Fleisch in Alufolie wickeln, ruhen lassen. Den Sud durchs Sieb streichen, Pflaumen vorher herausnehmen. Soße abschmecken, mit Zwetschgenwasser verfeinern, die Pflaumen wieder hineingeben. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

Dazu: Spätzle, Gemüse

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Haarwild, Wildschwein, Eintopf**

TOSKANISCHER BAUERNEINTOPF MIT WILDSCHWEIN

# TOSKANISCHER BAUERNEINTOPF MIT WILDSCHWEIN

Für 4 Portionen

## **FUER DEN WILDSCHWEINRUECKEN**

- 600 g Wildschweintrücker am Stück
- 10 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe in der Schale
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren, zerdrückt

## **FUER DEN EINTOPF**

- 500 g Kartoffeln
- 300 g Dicke Bohnen (TK)
- 6 Salbeiblätter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Majoranzweig
- 1/2 Peperoncino; gemahlen
- Olivenöl, extra virgen
- 800 ml Rindfleischbrühe
- 4 Artischocken; ersatzweise Böden aus der Dose
- 400 g Steinpilze; oder
- 350 g Champignons; und
- 25 g Getrocknete Steinpilze
- Salz und Pfeffer
- 20 g Butter
- 2 TL Puderzucker
- 250 g Esskastanien; = Maroni aus der Dose

## **ERFASST \*RK\* AM 24.03.98 VON**

- Ulli Fetzer Schuhbeck's neue regionale Schmankerl

Den Wildschweintrücker würzen. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Knoblauchzehe in der Schale in heißem Öl anrösten, den Wildschweintrücker darin von beiden Seiten anbraten. Im 120°C heißen Ofen in 20 Minuten fertig garen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und in heißem Öl anbraten. Würzen und mit Brühe aufgießen.

Artischockenböden auslösen und in Würfel schneiden, in heißem Öl anbraten und zu den Kartoffeln geben.

Die in Scheiben geschnittenen Steinpilze in Butter anschwitzen. Mit den Bohnen unter die Kartoffeln heben.

Puderzucker schmelzen lassen und die Maroni darin schwenken.

Den Eintopf in tiefe Teller füllen, das in Scheiben geschnittene Filet darauflegen. Mit den karamelierten Maroni belegen.

Stichworte

Eintopf, Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Haarwild, Wildschwein, Italien

CINGHIALE ALLA MAREMMANA (WILDSCHWEIN NACH MAREMMENART)

# CINGHIALE ALLA MAREMMANA (WILDSCHWEIN NACH MAREMMENART)

Für 4 Personen

## MARINADE

- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Selleriestangen
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bd. Kräuter; Rosmarin, Salbei, Lorbeer, Thymian
- 1/2 l Rotwein

## FLEISCHZUBEREITUNG

- 1 kg Wildschweinfleisch
- 2 Karotten
- 2 Rote Zwiebeln
- 2 Selleriestangen
- 2 Zweige Rosmarin
- 5 Blätter Salbei
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Olivenöl
- 1/2 l Rotwein
- 500 g Geschälte Tomaten in ihrem Saft
- Salz und Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 24.10.95 VON

- Ulli Fetzer KOESTLICHES ITALIEN Toskana II

Für die Marinade Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauchzehen sehr fein hacken und mit den ebenfalls zerkleinerten Kräutern und dem Rotwein mischen. Das Wildschweinfleisch in mittelgroße Stücke schneiden und am Vortag in die Marinade legen, zugedeckt kühl stellen.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und kurz abwaschen. Die Marinade wird aufgrund ihres sauren Geruchs nicht weiter verwendet.

Karotten, Zwiebeln, Selleriestangen, Rosmarin, Salbei, Knoblauchzehen säubern und kleinhacken, in eine Pfanne geben und in Olivenöl anschmoren.

Das Fleisch kurz anbraten, mit dem Rotwein löschen und dann die geschälten Tomaten hinzugeben. Salzen und pfeffern und auf kleiner Flamme ca. 2 Stunden zugedeckt schmoren lassen.

Stichworte

Haarwild, Italien, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Haarwild, Wildschwein, Pilz**

KELTENMENUE (WILDSCHWEINSTEAKS)

# KELTENMENUE (WILDSCHWEINSTEAKS)

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Wildschweinerückensteaks
- 250 g Margarine
- 200 ml Sahne
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 Zwiebel
- Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 750 ml Rotwein
- 40 ml Speiseöl
- Salz und Pfeffer

## FUER DIE BEILAGE

- 200 g Austernseitlinge
- 2 Eier
- 50 g Margarine
- 1/2 Zwiebel
- 150 g Dinkel
- 150 g Hirse
- 2 EL Semmelmehl
- Salz

## ERFASST \*RK\* AM 15.12.98 VON

- Ulli Fetzer / MDR-TEXT

Für den Saucenfond die Steaks noch am Rücken kaufen, denn die Knochen geben der Sauce später das passende Grundaroma. Die ausgelösten Steaks einige Stunden in einer Marinade aus Speiseöl, Wacholderbeeren, Lorbeer und 250 ml Rotwein ziehen lassen.

Für den Saucenfond die gepfefferten und gesalzenen Knochen kurz in Margarine und Zwiebeln anbraten. Mit Rotwein löschen, Wasser dazugeben bis die Knochen bedeckt sind und köcheln lassen.

Hirse und Dinkel kochen, dann mit Eiern Salz und Semmelmehl vermengen und kurz ruhen lassen. Nach 10 Minuten die geformten Bällchen im Wasserdampf 15 Minuten garen. Pilze kurz in Margarine und Zwiebeln mit ein wenig Würze anbraten und 20 Minuten köcheln lassen. Nach 45 Minuten die Sauce mit Sahne, Preiselbeeren und Preiselbeersaft abschmecken.

Steaks auf offenem Feuer grillen oder in der Pfanne braten.

Stichworte

Haarwild, Pilz, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# **Wild, Haarwild, Wildschwein, Pilz, Gemüse**

FRISCHLINGSRUECKEN MIT PILZFARCE UND GEMUESEMELANGE

# FRISCHLINGSRUECKEN MIT PILZFARCE UND GEMUESEMELANGE

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 1 Frischlingsrücken 1,6 kg \*
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 90 g Fett oder Öl; zum Braten
- 1 klein. Zwiebel; gewürfelt
- 1 Bd. Suppengrün, gewürfelt
- 5 Wacholderbeeren; zerdrückt
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Gewürznelken; zerdrückt
- 1 Schuss Gerebelter Thymian
- 1 Schuss Gerebelter Majoran
- 30 g Tomatenmark
- 1/2 l Trockener Rotwein
- 1 l Fleisch- oder Instant-Brühe
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 2 EL Portwein

## PILZFARCE

- 400 g Champignons
- 50 g Fett oder Öl
- Fett; für das Blech
- 50 g In Zwiebel; in Würfeln
- 100 ml Trockener Weißwein
- 200 g Schlagsahne
- 1 Bd. Schnittlauch; in Röllchen
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe; gehackt
- 50 g Weißbrotkrumen
- 4 Eigelb, Gewichtsklasse M
- 450 g TK-Blätterteig

## GEMUESEMELANGE

- 150 g Karotten, in Scheibchen
- 150 g Kohlrabistifte
- 150 g Sellerie, in dünne Stücken
- 150 g Kleine Brokkoliröschen
- Salz
- 1/2 Zitrone; den Saft
- 50 g Butter oder Bratfett
- 1 Schuss Zucker
- 100 ml Fleischbrühe

## ERFASST \*RK\* AM 15.02.98 VON

- Ulli Fetzer + Ilka Spiess BAYERNTXT

(\*) Frischlingsrücken von Händler filetieren lassen, Knochen nussgroß hacken lassen.

Den Frischlingsrücken mit Salz, Pfeffer und 1 aufgeschnittenen Knoblauchzehe einreiben. 40 g Fett in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze rundum anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Für die Sauce die Frischlingsknochen in 50 g Fett anbraten und rösten. Knoblauchzehe häuten und in Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse bis auf den Lauch mit anrösten, Tomatenmark unterrühren, 6-8 mal abwechselnd mit Rotwein und Wasser ablöschen. Einkochen lassen, dabei sehr gründlich rühren, damit nichts ansetzt.

Lauch zugeben, mit Brühe auffüllen, Gewürze zugeben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 2-3 Stunden köcheln, nach Bedarf zwischendurch noch etwas Wasser zugeben. Anschließend durch ein Tuch abgießen und den Fond bei starker Hitze einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Mehl verkneten, die Sauce damit abbinden. Mit Portwein abschmecken.

Während der Fond köchelt, die Pilzfarce zubereiten. Champignons putzen und in Scheibchen schneiden. Fett in einer hohen Pfanne erhitzen, erst Zwiebelwürfelchen, dann Champignons darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Sahne zugießen und bei starker Hitze dick einkochen, ohne dass die Sahne gerinnt. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Knoblauch abschmecken und auf ein Blech geben. Die Pilzfarce im Kühlschrank erkalten lassen, anschließend hacken, Weißbrotkrume, 3 Eigelb und Schnittlauch untermengen.

Die Pilzfarce 1 cm dick, in der Länge des Frischlingsfilets und gut dreimal so breit auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Blech streichen. Das angebratene Fleisch darauf setzen und mit der auf die Folie gestrichenen Farce ummanteln, andrücken. 30 Minuten ruhen lassen, dann die Folie abziehen.

Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck von 2-3 mm Dicke, viermal so breit und gut so lang wie das Filet ausrollen. Das restliche Eigelb mit 2 Esslöffeln Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen. Das Filet in den Teig wickeln und mit der Naht nach unten auf das gefettete Backblech legen. Im 200 Grad heißen Ofen etwa 15 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten Saft ziehen lassen und erst dann in dicken Scheiben aufschneiden.

Das Gemüse sortenweise in wenig Salzwasser bissfest garen, herausnehmen und warm stellen. Butter in einem Töpfchen schmelzen, Zucker darin blond karamelisieren und mit Zitronensaft und Brühe ablöschen. Mit Salz abschmecken, Gemüse darin erwärmen und vorsichtig mischen, bis es leicht sulzt. Mit dem aufgeschnittenen Frischlingsrücken, der Sauce und den Herzoginkartoffeln servieren.

Dazu Herzoginkartoffeln. Zubereitungszeit etwa 5 Stunden.

Stichworte

Gemüse, Haarwild, Pilz, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hackfleisch, Wirsing

HACKBAELLCHEN VOM WILD

# HACKBAELLCHEN VOM WILD

Für 5 Portionen

## Zutaten

- 200 g Wildfleisch
- 80 g Lauch
- 2 EL Schalottenwürfel
- 1 Knoblauchzehe; zerdrückt
- 20 g Butter; zum Anschwitzen
- 30 ml Weißwein (Auslese)
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 EL Rosmarinnadeln; gehackt
- 1 EL Thymianblätter; gehackt
- 1 Ei
- Chilipulver
- Salz
- 3 Wirsingblätter
- Salzwasser
- 1 EL Butter; für die Form
- 125 ml Brühe

## ERFASST \*RK\* AM 11.01.99 VON

- Ulli Fetzer FROEHLICHER WEINBERG
- Rezept von Johann Lafer

Wildfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen (am besten vom Metzger machen lassen) und in eine Schüssel geben.

Klein geschnittenen Lauch und Schalottenwürfel mit der Knoblauchzehe in Butter anschwitzen.

Dies auf das Hackfleisch geben, mit Weißwein, Preiselbeeren, Kräutern, dem Ei, frisch gemahlenem Chilipulver und Salz verkneten.

Die Wirsingkohlblätter in kochendem, reichlich gesalzenem Wasser kurz blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Halbbrunde Kuppelformen nun mit diesen Blättern auslegen und die Hackfleischmasse hineinstreichen.

Nun die Bällchen aus den Formen stürzen und in eine feuerfeste mit der Butter ausgeriebenen Form legen. Mit 1/8 l Brühe übergießen und zugedeckt im Backofen bei 160°C zirka 20 Minuten schmoren.

Dazu Waldorfsalat und Specksalat (Extra-Rezepte).

Stichworte

Hackfleisch, Wild, Wirsing

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hase

GESCHMORTES KANINCHEN I

GESCHMORTES WILDKANINCHEN MIT STEINPILZ RISOTTO

KANINCHENGROESTL MIT HONIGKRAUT VON GELBEN RUEBEN

KANINCHENKEULEN MIT ROTWEINSCHALOTTEN

KANINCHENRUECKEN IN FRUEHLINGSROLLENTEIG

OFFENBACHS VERSUCHUNG

# GESCHMORTES KANINCHEN I

*Für 1 Rezept*

## **Zutaten**

- 1 mittl. Hauskaninchen
- 5 Tomaten; nur das Fleisch
- 1 Chilischote, scharf
- 2 Knoblauchzehen durchgepresst
- 1/2 l Brühe
- 1/2 l Weißwein, trocken
- 1 Bd. Basilikum; Blätter abzupfen
- Rosmarin; Nadeln fein hacken
- Glatte Petersilie; gehackt

## **ERFASST \*RK\* AM 20.11.99 VON**

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Kaninchen zerteilen - Rückenfilets auslösen - Knochen vom Rücken klein hacken und mitschmoren. Die Filets erst 10 Minuten vor Garende begeben - sonst werden sie hart und trocken.

Die anderen Teile wie Schulter, Keule, Bauchlappen in Olivenöl anbraten, dann salzen und pfeffern.

Enthäutete und entkernte Tomaten mit Chili, Knobi und allen Kräutern begeben. Wein und Brühe dazugießen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel eine Stunde schmoren lassen.

Achtung! 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Filets dazugeben. Dann das Fleisch und die Knochen aus dem Sud fischen, Fleisch ablösen, eventuell Knorpelstücke abschneiden und in den Sud zurückgeben.

Mit Zitrone, Olivenöl und Pfeffer abschmecken und mit Bandnudeln oder Polenta servieren.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# GESCHMORTES WILDKANINCHEN MIT STEINPILZRISOTTO

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Wildkaninchen in Teilen zerlegt
- 1 EL Mehl
- 80 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Möhren
- 50 g Sellerie
- 50 g Frühlingszwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 125 ml Weißwein
- 1/2 l Brühe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Petersilie
- Rosmarin
- Thymian
- Oregano

## FUER DAS RISOTTO

- 50 g Getrocknete Steinpilze
- 60 g Zwiebeln
- 80 g Butter
- 300 g Reis
- 150 ml Weißwein
- 800 ml Brühe
- Kurkuma
- Petersilie
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 27.12.99 VON

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Schalotten, Knoblauch und Möhren schälen. Sellerie und Frühlingszwiebeln putzen. Alles klein würfeln. Das Öl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum kräftig anbraten und herausnehmen. Das Gemüse bis auf den Knoblauch im verbliebenen Öl anschwitzen. Kaninchenteile wieder einlegen, den Knoblauch hinzufügen und mit dem Wein ablöschen. Die Gewürze darüber streuen, alles im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 200 Grad schmoren.

Etwas Brühe angießen und die Kräuter einstreuen. Weitere 15 bis 20 Minuten schmoren lassen. Dabei häufig mit dem Schmorfond begießen. Nach 40 Minuten Garzeit herausnehmen und servieren.

Die getrockneten Steinpilze etwa 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. In einer Kasserolle 40 g Butter zerlassen und die gehackte Zwiebel sowie die gehackten Pilze hell anschwitzen.

Den Reis dazu und bei starker Hitze rühren, bis die Körner glasig sind. Den Wein angießen und unter Rühren etwas einkochen lassen.

Nach und nach den erhitzten Fond zugießen und rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen und den Risotto 15 bis 18 Minuten fertig kochen und 20 g Butter untermischen.

In einer Pfanne die restlichen Pilze kurz anbraten und zu dem Reis dazugeben.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHENGROESTL MIT HONIGKRAUT VON GELBEN RUEBEN

Für 2 Portionen

## FUER DIE PFEFFERSAUCE

- 1 TL Öl
- 1 TL Schwarze Pfefferkörner grob geschrotet
- 2 EL Weißwein
- 1 TL Weißer Portwein
- 150 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Sahne

## FUER DAS HONIGKRAUT

- 1/2 Zwiebel
- 4 mittl. Karotten
- 10 g Butter
- Salz
- Etwas Koriander; gemahlen
- 2 TL Waldhonig
- Etwas Zitronensaft
- 1 EL Petersilie; gehackt

## FUER DAS GROESTL

- 2 Kaninchenrückenfleets a 100 g; ausgelöst
- küchenfertig gewogen
- Schwarze Pfefferkörner
- Salz
- Piment; grob gemahlen
- 1 TL Öl
- 10 g Butter
- 1 TL Rosmarinnadeln; feingehackt

## ERFASST \*RK\* AM 18.01.98 VON

- GENIESSEN ERLAUBT mit Alfons Schubeck
- Ilka Spiess + Ulli Fetzer

Für die Pfeffersauce das Öl in Sauteuse (16 cm Durchmesser) erhitzen und die Pfefferkörner darin anrösten. Mit Wein und Portwein ablöschen und mit Hühnerbrühe aufgießen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, dann die Sahne dazugeben und sämig einkochen lassen.

Für das Honigkraut die geschälte Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Karotten schälen und entweder in feine Julienne schneiden oder grob raspeln. 10 g Butter in einer Stielkasserolle, CookStar von 24 cm Durchmesser zerlassen und erst die Zwiebelwürfel, dann die Karotten darin andünsten. Mit Salz und frisch gemahlenem Koriander würzen, den Honig unterrühren und unter Schwenken der Kasserolle bissfest garen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Gröstl die Kaninchenfilets in Scheiben schneiden und mit Salz und Piment würzen. Eine Edelstahl-Pfanne erhitzen, das Öl hineingießen und das Fleisch darin anbraten. Butter und die gehackten Rosmarinnadeln dazugeben und kurz durchschwenken.

Die Pfeffersauce unter das Honigkraut ziehen und mit dem Gröstl auf zwei vorgewärmte Teller verteilen.

Kalorien pro Person ca. 430.

Weinempfehlung: : Kalterersee Auslese "Leuchtenburg"/ Erste & Neue Kellereigen.

Das zarte Kaninchenfleisch bekommt durch das mit Honig und Koriander gewürzte Kraut von gelben Rüben eine süßlich-würzige Note, und deshalb ist ein milder und gerbstoff- sowie säurearmer Rotwein, mit einer dezenten Mandelnote, das richtige Getränk. Wir haben uns für einen feinaromatischen Südtiroler Kalterer See, classico superiore, entschieden.

Info über Kaninchen

Kaninchenfleisch ist ein besonders mageres Fleisch, dass vor allem durch die Einflüsse der mediterranen Küche bei uns allmählich immer mehr Anhänger findet. Es ist wesentlich preiswerter als Kalbfleisch aber genauso mager und sehr fein im Geschmack. Das Fleisch von Wildkaninchen ist wesentlich aromatischer wie das Fleisch von Zuchtkaninchen, deren Fleisch ähnlich wie Hühnerfleisch schmeckt.

# KANINCHENKEULEN MIT ROTWEINSCHALOTTEN

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 500 g Schalotten
- 30 g Schwarze Oliven; entsteint
- 30 g Grüne Oliven; entsteint
- 2 EL Mandelblättchen
- 1 TL Schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL Ganzer Kreuzkümmel
- 4 Kaninchenkeulen a 150 g küchenfertig
- Salz
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Puderzucker
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Pimentkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zimtstange
- 1 klein. Stück Orangenschale
- 1 klein. Stück Zitronenschale
- 1 EL Rotweinessig
- 50 ml Roter Portwein
- 100 ml Geflügelbrühe
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 50 g Rosinen
- 250 g Kirschtomaten
- 50 g Kalte Butterflöckchen

## ERFASST \*RK\* AM 04.11.99 VON

- Ulli Fetzer Schubecks

1. Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Schalotten schälen und halbieren, Oliven halbieren oder vierteln. Die Mandelblättchen in einer unbeschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Die Pfeffer- und Korianderkörner und den Kreuzkümmel in eine Gewürzmühle füllen. Kaninchenkeulen waschen und trockentupfen, salzen und aus der Mühle würzen.

2. In einem Bräter 3 EL Olivenöl erhitzen, Kaninchenkeulen darin rundherum anbraten und im Ofen etwa 1 Stunde garen.

3. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren lassen. Die Schalotten mit dem ungeschälten Knoblauch und dem restlichen Olivenöl hinzufügen und glasig andünsten. Pimentkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Zimtstange, Orangen- und Zitronenschale hinzufügen. Mit Rotweinessig, Portwein und Rotwein ablöschen und die Geflügelbrühe angießen. Mit dem Thymian- und Rosmarinzweig und den Rosinen nach 30 Minuten vor Garzeitende mit den Oliven untermischen.

4. Pimentkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Zimtstange, Orangen- und Zitronenschale, ungeschälte Knoblauchzehen und die Kräuterzweige entfernen. Die Kaninchenkeulen aus dem Bräter nehmen. Schmortomaten und Sauce in ein feines Sieb gießen. Die Butter zur Sauce geben und unterschlagen.

5. Je eine Kaninchenkeule mit etwas Schmortomaten und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHENRUECKEN IN FRUEHLINGSROLLENTEIG

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Kaninchenrücken a 250 g
- 1 Kohlrabi
- 4 Scheib. Frühlingsrollenteig (Asienladen)
- 2 Eier
- 1 Schweinenetz
- 10 g Butter
- 1 TL Mehl
- 100 ml Portwein
- 100 ml Sahne
- 1 Prise Balsamessig
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Bd. Suppengrün
- 1 Zwiebel
- Muskat

## ERFASST \*RK\* AM 02.05.98 VON

- Ulli Fetzer Halbedel's Gasthaus in Bonn

Die Kaninchenfilets auslösen, Rückensehnen entfernen, Nieren abtrennen und die Knochen zerkleinern. Die Knochen in etwas Fett anschmoren. Das zerkleinerte Suppengrün und die Zwiebel hinzufügen, das Tomatenmark unterrühren. Mit Portwein und etwas Wasser ablöschen und ca. eine halbe Stunde erhitzen.

4 Kohlrabiblätter blanchieren und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Kaninchenfilets salzen, pfeffern und mit Eigelb bestreichen. Jeweils mit einem Kohlrabiblatt belegen, wiederum mit Eigelb bestreichen. Die in Scheiben geschnittenen Nieren darauf verteilen und einrollen.

Das Eigelb immer wieder als natürlichen Klebstoff verwenden. Das Schweinenetz in 4 Stücke schneiden, darin die Filetrollen einwickeln. Anschließend in den Frühlingsrollenteig einrollen und im Ofen bei 250 Grad 15-20 Minuten backen.

Die Kohlrabistücke in etwas Salzwasser kochen. Die Sauce durchs Sieb passieren, reduzieren und mit Salz, Pfeffer sowie einem Spritzer Balsamessig abschmecken. Zu dem Kohlrabi die Sahne geben, mit Mehl- Butter-Flocken abbinden und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# OFFENBACHS VERSUCHUNG

Für 4 Personen

## Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen gleich groß
- 4 Lorbeerblätter
- 8 Pimentkörner; oder
- 1/2 TL Gemahlener Piment
- 3 Prise Tabasco; oder
- 1 Prise Zitrone
- 2 EL Sambal Ölek (sehr scharf!)
- 1 Schuss Schwarzer Pfeffer
- 8 Schalotten oder Zwiebeln Hühnerrei-Größe
- 5 Knoblauchzehen
- 3 EL Butter
- Salz: nach Belieben
- 1/2 l Herber Rotwein z.B. Bordeaux
- 150 ml Schmand; ggf.weglassen

## ERFASST \*RK\* AM 28.05.99 VON

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Kaninchenkeulen waschen, in den Römertopf geben, mit Rotwein aufgießen. Schalotten, Butter, alle Gewürze sowie den Tabasco/ Zitrone hinzugeben. Je nach Belieben kann auch der Knoblauch untergemischt werden.

Römertopf in den auf 250oC vorgeheizten Backofen stellen und in ca. 1,5-2 Stunden garen. Zum Gartest mit einem spitzen Messer oder Nadel ins Fleisch hineinstechen.

Die Kaninchenkeulen können anstatt im Römertopf selbstverständlich in einem herkömmlichen Kochtopf zubereitet werden.

Das Fleisch sollte dann mindestens 2 cm mit Flüssigkeit bedeckt sein. Topf auf den Herd stellen, zwei feuchte Küchenhandtücher auf ca. 10 cm Breite zusammenfallen und auf den Topfrand legen - je ein Tuch zur Hälfte. Deckel mit dem Griff nach innen darauflegen, mit einem qchweren Gegenstand belasten. Garzeit: 25 % weniger als im Römertopf.

Die gegarten Keulen aus dem Topf nehmen und durch ein feines Haarsieb in einen anderen Topf gießen, auf kleiner Flamme köcheln lassen. Je nach Geschmack die Schärfe der Soße mit Schmand mildern. Die Kaninchenkeulen wieder in die Soße zurückgeben.

Beilagentipp: Kartoffelbällchen im heißen Öl ausgebacken, Semmel oder Kartoffelknödel. Als Gemüsebeilage eignen sich Schalotten, Rotkohl oder Rosenkohl. Dazu frischer Salat.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hase, Champignon

HASENFILET IM WIRSINGBLATT

# HASENFILET IM WIRSINGBLATT

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 2 Hasenrückenfilets ausgelöster Rücken,
- eventuell TK
- 4 Schöne große Wirsingblätter
- Salz, Pfeffer
- 10 Wacholderbeeren
- 125 g Egerlinge; (braune Champignons)
- 75 g Räucherspeck; in 1 mm dünnen Scheiben
- 1 EL Pflanzenöl zum Braten
- 30 g Butter
- 100 ml Sahne ODER --
- 150 g Creme double

## NACH BELIEBEN

- Cognac oder Gin

## ERFASST \*RK\* AM 14.08.00 VON

- Ilka Spiess nach Alfred Biolek
- Meine neuen Rezepte

Die Hasenfilets (tiefgekühlte langsam im Kühlschrank auftauen lassen) waschen, trocknen und in vier gleich große Stücke teilen. Beiseite stellen.

Die Wirsingblätter in sprudelnd kochendem Salzwasser 3 bis 4 Minuten überbrühen. Abtropfen lassen, die Mittelrippen flach schneiden. Die Wacholderbeeren im Mörser oder mit einem großen Messer zerdrücken.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Pilze trocken säubern, putzen und fein hacken. Die Speckscheiben in feine Würfel schneiden.

Die Hasenfilets mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren einreiben. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Butter zugeben und die Filets rundum scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen. Im verbliebenen Fett die Speckwürfel glasig braten, dann die Pilze zugeben und unter Rühren garen.

Die Speck-Pilz-Mischung auf die Wirsingblätter verteilen und je ein Hasenfiletstück in die Mitte setzen. Die Blätter seitlich einschlagen, dann aufrollen. Die vier Pakete in einen Bräter setzen, in den sie gerade hineinpassen.

Die Sahne mit etwas Salz, Pfeffer und nach Geschmack etwas Cognac oder Gin verrühren. Über die Wirsingrollen gießen. Den Bräter in den Ofen schieben und die Hasenfilets etwa 15 Minuten braten, dann sind sie noch rosa. Wer sie durchgebraten mag, lässt sie 5 bis 7 Minuten länger im Ofen.

Stichworte

Champignon, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hase, Feige

WILDHASENRUECKEN MIT PORTWEINFEIGEN

# WILDHASENRUECKEN MIT PORTWEINFEIGEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Feigen
- 60 ml Portwein Ruby
- 250 ml Rotwein des Winzers
- 2 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Kardamom-Kapseln
- 1 Stange Zimt
- 2 Wildhasenrücken
- 1 Schweinenetz
- 4 Portweinfeigen
- Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer; schwarz
- Knochen des Hasenrückens
- Fond der Portweinfeigen
- 400 ml Kalbsfond
- 2 TL Tapiokastärke
- 40 g Butter

## ERFASST \*RK\* AM 25.10.00 VON

- Ilka Spiess Einfach köstlich !
- Kochen mit Frank Seimetz Früchteküche mit Feigen

Portwein, Wein, Nelken, Lorbeer, Kardamom und Zimt aufkochen. Feigen mit einer Gemüsegabel rundherum einstechen und in den Sud geben darin 8 Min. ziehen lassen. Herausnehmen und den Fond auf eine dickliche Konsistenz einkochen. Feigen dazugeben und über Nacht darin ziehen lassen.

Hasenrücken auslösen d.h. vom Knochen schneiden. Knochen in etwas Öl anrösten, mit dem Feigenfond ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Diesen Fond mit den Knochen 20 Min. köcheln lassen. Danach durch ein feines Sieb gießen und auf 100 ml einkochen. Falls nötig mit Tapioka binden und die kühlen Butterwürfel einrühren. Soße abschmecken.

Hasenrücken auf das zurecht geschnittene Schweinenetz legen und würzen. Portweinfeigen oben und unten gerade abschneiden. In die Mitte der beiden Rückenfilets die Feigen nahtlos aneinander legen. Das Ganze nun mit dem Schweinenetz einschlagen. In heißem Butterschmalz rundherum anbraten. Bei 170 Grad 10 Minuten im Ofen backen. Weitere 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Hasenrücken so tranchieren, dass man in der Mitte den Feigenkern sieht und außen herum den Hasenrücken erkennen kann. Mit der Soße umgießen. Als Beilage passt ein Maronen-Kartoffelpüree.

Stichworte

Feige, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hase, Gerste

KANINCHEN-ROGNONETTE AUF GERSTEN-RISOTTO

# KANINCHEN-ROGNONETTE AUF GERSTEN-RISOTTO

Für 1 Rezept

## KANINCHENRUECKEN

- 2 Kaninchenrücken mit Knochen und Nieren
- 1 SchweineNetz
- 8 Scheib. Bacon
- 100 g Kaninchen-Hackfleisch
- 50 ml Sahne
- 10 ml Cognac
- Salz, Pfeffer
- 4 Shiitake Pilze
- 1 Zweig Salbei
- 1 EL Linsen-Keime
- 6 Kirschtomaten
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian

## SOSSE

- 500 ml Brauner Fond; Kaninchen- oder Kalbsfond
- 100 ml Rotwein
- Öl zum Braten

## GERSTEN-RISOTTO

- 150 g Gerstengraupen mittelgroß
- 50 ml Trockener Weißwein
- 1 klein. Zwiebel
- 1 Karotte
- 80 g Lauch
- 100 g Sellerie
- 200 ml Heller Fond
- 50 g Rucola-Pesto
- 50 g Creme fraiche
- 100 ml Sahne
- Weißer Portwein
- Weißwein
- Wermuth
- Salz, weißer Pfeffer
- Olivenöl
- Frittierte Salbeiblätter

## ERFASST \*RK\* AM 11.05.00 VON

- Ulli Fetzer Einfach köstlich!
- Kochen mit Frank Seimetz

Für die Soße den Kaninchenrücken von den Knochen schneiden (auslösen). Die Knochen grob zerkleinern und in Öl anbraten, mit Fond und Rotwein auffüllen, eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Danach passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Für die Füllung, das Kaninchen-Hackfleisch für 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. In einer Küchenmaschine das gut gekühlte Fleisch mit dem Cognac und der Sahne mixen, bis eine homogene, glänzende Masse entsteht. Aus der Maschine in eine Schüssel geben und die bereits gewürfelte Shiitake-Pilze, den Salbei fein geschnitten, sowie die Keime dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Die Bauchlappen des Kaninchenrückens mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden. Dies bewirkt, dass sich der Kaninchenrücken beim späteren Braten nicht zusammenzieht. Das Kaninchenrückenfleisch von allen Seiten leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein gesäubertes SchweineNetz auf der Arbeitsplatte auslegen. Mit den Baconscheiben belegen und darauf den Kaninchenrücken mit der Hautseite nach unten drauflegen. In die Mitte des Rückens die Nierchen legen und alles mit der Füllung einstreichen. Den Rücken nun einrollen und sorgfältig mit dem SchweineNetz verschließen. In Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens 20 Minuten kaltstellen.

Dann den Kaninchenrücken rundherum leicht anbraten, würzen und bei 170 Grad im Ofen mit den Knoblauchzehen (in der Schale) garen. Nach 10 Minuten Garzeit die Tomaten und die Thymianzweige dazugeben. Noch weitere fünf Minuten im Ofen mitgaren lassen. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen.

Die Zwiebel fein würfeln. In etwas Olivenöl ohne dass sie Farbe bekommt mit der Gerste anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit erwärmter Brühe nach und nach auffüllen. Wenn die Gerste die Brühe aufgesogen hat (nach ca. 10-12 Min.), Sahne und Creme fraiche dazugeben und ebenfalls aufsaugen lassen. Kurz vor dem Anrichten Pesto und die fein geschnittenen Gemüswürfeln (Karotten-, Sellerie-, Lauch-Brunoise)

dazu geben. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken und servieren.

In die Mitte des Tellers etwas Soße geben. Darauf, mit der Schnittfläche nach oben ein Viertel des Kaninchenrückens legen. Außenherum (sonnenstrahlenförmig) jeweils 3 Nocken des Risottos und dazwischen die Tomaten anrichten. Knoblauch und der gebratene Thymian kann ebenfalls angerichtet werden. Mit frittierten Salbeiblätter dekorieren.

Stichworte

Gerste, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hase, Kirsche

HASENRUECKEN MIT KIRSCH-RAHM-SAUCE

# HASENRUECKEN MIT KIRSCH-RAHM-SAUCE

Für 4 Personen

## Zutaten

- 100 g Räucherspeck
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Hasenrücken a 600 g
- Salz und Pfeffer
- 6 Schalotten
- 200 ml Wild- oder Kalbsfond (Fertigprodukt)
- 100 ml Weißwein
- 4 Zweige Thymian
- 6 EL Sauerkirschen (Glas)
- 50 ml Kirschsafte
- 1 Schuss Zucker
- 200 g Schlagsahne

## ERFASST \*RK\* AM 28.11.99 VON

- Ulli Fetzer Zeitschrift Freundin

Den gewürfelte Speck im Fett anbraten und herausnehmen. Die Hasenrücken quer halbieren, trockentupfen, würzen, im Speckfett anbraten und auch herausnehmen. Schalotten würfeln und im Fett glasig braten. Mit Fond und Wein ablöschen. Die Hasenrücken mit Speck und Thymian hineingeben und zugedeckt im 200 Grad heißen Ofen (Gas: Stufe 3) 40 Minuten unter häufigem Beschöpfen garen.

Nach 20 Minuten Kirschen mit Saft und Sahne zufügen und mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Rücken im abgeschalteten Ofen in Folie 5 Minuten ruhen lassen, von den Knochen lösen und mit der Sauce servieren.

Stichworte

Hase, Kirsche, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hase, Rosenkohl

GESCHNETZELTES HASENFILET MIT ROSENKOHL

HASENKEULE MIT ROSENKOHL UND SCHUPFNUDELN

# GESCHNETZELTES HASENFILET MIT ROSENKOHL

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Hasenrücken
- 100 g Champignons
- 1 EL Cognac
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1 EL Frische Preiselbeeren
- 1 TL Zerriebene Wacholderbeeren
- 125 ml Fleischbrühe
- 125 ml Kräftigen Rotwein
- 2 EL Creme Fraiche oder saure Sahne
- 1 TL Mehl
- 1 Bd. Blattpetersilie; fein geschnitten
- 500 g Rosenkohl
- Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## ERFASST \*RK\* AM 17.01.00 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Rosenkohlröschen von unschönen Blättern befreien, sauber waschen und am Stielansatz einschneiden. In einem Liter kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. In kaltem Wasser kurz abschrecken. In einer Pfanne mit Butter ein paar Minuten anrösten und mit Muskat und Salz abschmecken.

Den Hasenrücken enthäuten und entbeinen. Das Fleisch und die Champignons in feine Blättchen schneiden und von allen Seiten bei großer Hitze mit etwas Butter anrösten. Pfeffern und Salzen und auf eine Platte geben.

In der gleichen Pfanne die Schalotten in Butter so lange rösten bis sie goldbraun sind. Knoblauch dazugeben. Bevor alles zu dunkel wird, mit Brühe, etwas Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.

Den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelen Hasen austrat, in die Pfanne geben. Preiselbeeren und Wacholderbeeren untermischen. Mit dem restlichen Rotwein das Mehl anrühren und damit die Sauce binden. Nicht alles auf einmal einrühren, sondern nach und nach, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Vor dem Anrichten die Petersilie und das Fleisch in die Sauce geben, Creme Fraiche unterziehen und kurz aufkochen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Stichworte

Hase, Rosenkohl, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# HASENKEULE MIT ROSENKOHL UND SCHUPFNUDELN

Für 4 Portionen

## FUER DIE HASENKEULE

- 4 Hasenkeulen
- 2 Zwiebeln
- 3 (-4) Nelken
- 6 (-8) Wacholderbeeren
- 6 (-8) Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Zitronensaft
- 400 ml Rotwein
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 2 Petersilienwurzeln
- 1/4 Sellerie
- 2 EL Butter
- 1 EL Butterfett
- 100 g Schinkenspeck
- 20 ml Weinbrand
- 1/2 TL Pfeffer-Salz-Mischung (1:6)
- 1/3 TL Nelkenpfeffer
- 1 EL Brauner Zucker
- 20 ml Weinbrand
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Brühextrakt
- 1/2 l Saure Sahne
- 200 ml Wasser
- 50 g (-60) Lebkuchen; Honigkuchen

## ROSENKOHL

- 750 g Rosenkohl
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Schuss Natron
- 100 g Butter
- 70 g (-80) Schinkenspeck
- 1 Zwiebel
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL Pfeffer-Salz-Mischung (1:6)
- 1/2 TL Muskat
- 3 Zwiebäcke

## SCHUPFNUDELN

- 1 kg Mehlig kochende Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 2 EL Butter
- 150 g Mehl
- 1 Schuss Muskat

## ERFASST \*RK\* AM 27.10.00 VON

- Ilka Spiess Quelle unbekannt

1. Die Hasenkeulen werden gewaschen und trockengetupft. Für die Marinade werden die Zwiebeln geschält, in Ringe geschnitten, mit Nelken, Wacholderbeeren, Pimentkörnern, Lorbeerblättern, Zitronensaft und Rotwein vermischt und die Hasenkeule darin mindestens einen Tag gebeizt (zwischen durch umdrehen!). Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie werden geschält, gewürfelt und in einem geräumigen Bräter angebraten. In einer großen Pfanne wird in heißem Butterfett gewürfelter Schinkenspeck ausgelassen, darin dann die Hasenkeulen - gut abgetropft und trockengetupft ringsherum braun angebraten, mit Weinbrand abgelöscht, mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer gewürzt und auf das Gemüse in den Bräter gegeben. Brauner Zucker wird in der Pfanne karamellisiert, mit Weinbrand abgelöscht. Zwiebelringe (abgetropft aus der Marinade), Tomatenmark und gekörnte Brühe dazu, mit der durchgesiebten Rotweinarinade, 0,2 l saurer Sahne und 0,2 l Wasser angegossen, aufgekocht und über Fleisch und Gemüse gegeben.

Die im Sieb aufgefangenen Gewürze aus der Marinade werden in einem Teesieb in die Sauce gehängt. Der Inhalt des verschlossenen Bräters wird kurz aufgekocht und dann für 90 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Herd gegeben. Das Fleisch wird aus der Sauce genommen und bei 90°C im

Backofen warmgehalten. Das Teesieb mit den Gewürzen wird aus dem Bräter entfernt, die Sauce wird durchgeseiht und ein Teil des weichen Gemüses durch das Sieb gedrückt. Die restliche saure Sahne wird mit dem Lebkuchen zu einem Brei gemixt, der in die nochmals leicht aufgekochte Sauce gerührt wird und sie seidig-sämig abbindet.

2. Der Rosenkohl wird geputzt, gewaschen; abgetropft und die Strünke kreuzweise mit einem scharfen, spitzen Messer eingeschnitten. Wenig Wasser (das Gemüse darf nur knapp bedeckt sein) wird mit Salz, Zucker und Natron aufgekocht und der Rosenkohl darin bei schwacher Temperatur 13-15 Minuten geköchelt und auf einem Sieb abgetropft. Der Schinkenspeck wird fein gewürfelt, die geschälte Zwiebel ebenso, und der Zwieback wird gerieben.

In einer geräumigen Pfanne wird der Speck in der Hälfte der Butter angebraten, die Temperatur gesenkt und die Zwiebel glasig geschmort, mit Zucker, Pfeffer, Salz und Muskat gewürzt, der Rosenkohl 2-3 Minuten darin geschwenkt und dann in eine flache Auflaufform gefüllt. In der Pfanne wird die restliche Butter erwärmt, die Zwiebackbrösel untergerührt und diese Mischung auf dem Rosenkohl verteilt. Das Ganze in den Backofen.

FÜR DIE SCHUPFNUDELN die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen, gut abgedämpfen, abgekühlt und kühl bis zum nächsten Tag aufbewahren.

Die Kartoffeln werden gerieben oder durch eine Presse (wie bei Kartoffelbrei) gedrückt, in einer Schüssel mit Eiern, ausgelassener Butter, Mehl und Muskat zu einem Teig geknetet und zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser geformt. Der Teig wird in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten und diese werden auf einem bemehlten Brett jeweils zu einem Mini-Zeppelin gerollt (so lang wie eine halbe Zigarre, die an den Enden spitz zuläuft). Sie werden in reichlich kochendes Salzwasser gegeben, die Temperatur wird verringert und die Schupfnudeln köcheln so lange, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen - ein sicheres Zeichen, dass sie gar sind (das ist nach ca. 8-10 Minuten).

Stichworte

Hase, Rosenkohl, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hase, Teigware

TAGLIATELLE MIT KANINCHENRAGOUT (EMILIA ROMAGNA)

# TAGLIATELLE MIT KANINCHENRAGOUT (EMILIA ROMAGNA)

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Kaninchen a 1,2 kg mit der Leber
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Möhre
- 1 Selleriestange
- 250 g Geschälte Tomaten (Dose)
- 1 Rosmarinzweig
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 1/4 l Weißwein
- Etwas Fleischbrühe (Instant)
- 12 Schwarze Oliven (ohne Stein)
- 400 g Tagliatelle; (feine Bandhudehn)
- 1 Bd. Glatte Petersilie

## ERFASST \*RK\* AM 14.04.00 VON

- Ulli Fetzter Meine Familie & ich Italien 04/2000

1. Kaninchen waschen, trockentupfen, in Portionsstücke schneiden. Die Leber säubern und würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Möhre schälen, den Sellerie putzen. Alles kleinschneiden. Tomaten abtropfen lassen und grob hacken, die Rosmarinnadeln abzupfen und hacken.

2. Olivenöl und 3 EL Butter in einem Bräter erhitzen. Kaninchenstücke hineingeben und bei mittlerer bis großer Hitze rundum anbraten. Hitze runterschalten und das kleingeschnittene Gemüse und den Rosmarin hinzufügen, alles unter Wenden dünsten. Salzen und pfeffern. Tomaten, Tomatenmark und Weißwein hinzufügen, alles gut durchrühren und offen etwas einkochen lassen. Deckel auflegen und das Fleisch in etwa 60 Minuten weich schmoren. Sollte zuviel Flüssigkeit verdampft sein, Fleischbrühe angießen.

3. Die Kaninchenteile aus dem Topf nehmen. Das Fleisch von den Knochen lösen und in Stücke schneiden. Die Schmorflüssigkeit durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen. Gemüse mit einem Löffel gut ausdrücken, damit möglichst viel Sauce entsteht. Fleisch und Oliven dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Butter (1 EL) in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Leberwürfel darin kurz anbraten. Zur Sauce geben und alles warm stellen.

4. Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung al dente garen. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

5. Tagliatelle in ein Sieb abgießen und in einer Schüssel mit dem Kaninchenragout mischen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

TIP: Das Ragout schmeckt auch gut mit Geflügel, etwa Ente oder Poularde. In jedem Fall die Leber mit verwenden!

Stichworte

Hase, Teigware, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hase, Wachtel

ILSENBURGER STALLHASE UND WACHTEL IM NUDELBLATT AUF S ...

# ILSENBURGER STALLHASE UND WACHTEL IM NUDELBLATT AUF S ...

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 2 Stück Kaninchenrücken
- 2 Stück Wachteln
- 12 Schalotten
- Etwas Weißwein
- 2 g Safran
- 35 g Honig
- 20 g Butter
- Salz und Pfeffer

## ZUTATEN NUDELTEIG

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 4 Eigelb
- 1 1/2 EL Olivenöl
- 1 EL Wasser
- Salz

## ZUTATEN FARCE

- 200 g Putenbrust
- 200 g Sahne
- Salz und Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 02.02.98 VON

- Ulli Fetzer Landhaus Zu den Rothen Forellen

Zubereitung Nudelteig: Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, 1 Stunde kühl stellen, danach mit einer Nudelmaschine zu einer Platte ausrollen. Dabei ist zu beachten, dass jede Stärke von 10-1 zwei Mal gerollt wird. Die Nudelplatten abdecken und kühl stellen.

Zubereitung Farce: Putenbrust klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Küchenmaschine fein zerkleinern, langsam die Sahne unterheben und kühl stellen.

Weitere Zubereitung: Kaninchenrücken und Wachtelbrust auslösen, Bauchlappen vom Kaninchenrücken entfernen. Haut von der Wachtelbrust entfernen.

Nudelplatten mit Farce einstreichen. Kaninchenrücken und Wachtelbrust auflegen und mit Farce bestreichen, einrollen und in gebutterte Alufolie wickeln. Etwa 12 Minuten in Salzwasser garen (nicht kochen).

Kaninchen- und Wachtelknochen scharf anrösten. Wurzelgemüse dazugeben und leicht rösten. Etwas Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen. Etwas Brühe aufgießen und ca. 2 Stunden kochen. Durch ein Sieb gießen und auf die Hälfte reduzieren. 150 ml Portwein auf 50 ml einkochen und einrühren. Mit etwas Butter im Mixaufsatz vermengen.

Butter auslassen, Zucker einrühren und leicht karamelisieren. Charlotten und Safran dazugeben, mit Weißwein ablöschen, etwa 5 Minuten leicht köcheln, Honig unterrühren.

Folie von der Kaninchen-Wachtel-Rolle entfernen. Safran-Honig- Zwiebeln auf den Teller geben. Rolle halbieren und etwas versetzt auf die Zwiebeln setzen. Sauce um die Zwiebeln geben und mit etwas Gemüse garnieren.

O-Titel: ILSENBURGER Stallhase und Wachtel im Nudelblatt auf Safran- Honig-Zwiebeln und Portweinsauce

Stichworte

Hase, Wachtel, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hirsch

STEIRISCHES HIRSCHRAGOUT

# STEIRISCHES HIRSCHRAGOUT

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Schwarze Pfefferkörner
- 6 Pimentkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 1 klein. Zweig frischer Thymian; oder
- 1 TL Getrockneter Thymian
- Salz
- 600 g Hirschfleisch aus der Schulter
- 1 mittl. Zwiebel
- 1 mittl. Möhre
- 100 g Knollensellerie
- 1 klein. Petersilienwurzel
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Mehl
- 60 ml Rotwein
- 3 EL Creme fraiche
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Preiselbeerkompott
- 1 Schuss Geriebene Muskatnuss
- Schwarzer Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 27.12.99 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text (\*)

1 Liter Wasser in einen Topf geben und mit dem Lorbeerblatt, den Pfeffer- und Pimentkörnern, Wacholderbeeren, Thymian und knapp 1 TL Salz aufkochen.

Das Fleisch abspülen, in den Topf legen, etwa 45 Min. auf dem Siedepunkt halten und garen, bis es fast weich ist.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Möhre, Sellerie und Petersilienwurzel putzen, schälen und ebenfalls klein würfeln. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

In einem ofenfesten Bräter das Öl erhitzen und das Gemüse darin anrösten, bis es sich zu bräunen beginnt. Das Hirschfleisch aus der Brühe nehmen, in kleine Würfel schneiden und unter das Gemüse mischen.

1/8 Liter von der Brühe zugießen und das Fleisch zugedeckt noch 30 Min. in der Backofenmitte garen, zwischendurch einmal umrühren.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, das Mehl über Fleisch und Gemüse streuen und unterrühren.

Den Rotwein hinein gießen und das Ragout bei mittlerer Hitze noch einmal aufkochen. Creme fraiche zugeben und eventuell noch etwas durchgeseibte heiße Brühe sowie den Zitronensaft und das Preiselbeerkompott.

Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Dazu schmecken Bandnudeln oder Gnocchi.

\* BASCHKE/KISSEL: WILD UND WILDGEFLUEGEL, Sigloch Edition, 78,00 DM

Stichworte

Hirsch, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hirsch, Borne, Preiselbeer

HIRSCHMEDAILLONS MIT BIRNEN UND BROMBEEREN

# HIRSCHMEDAILLONS MIT BIRNEN UND BROMBEEREN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 80 g Feingewürfelter Bauchspeck
- 1 groß. Birne
- Zitronensaft
- Salz
- 4 Hirschsteaks a ca. 150 g,
- Pfeffer
- 125 g Tiefkühl-Brombeeren
- 1 TL Grüner Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 06.12.00 VON

- Ilka Spiess ZDF / Volle Kanne Susanne

Speck in einer großen Pfanne ausbraten. Währenddessen die Birne schälen und in dünne Schnitzen schneiden.

Speck aus der Pfanne nehmen und im verbliebenen Fett die Steaks kräftig anbraten, salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Nun in der Pfanne kurz die Birnen anbraten, dann Brombeeren, Speck und grünen Pfeffer dazugeben und einige Minuten schmoren, abschmecken und mit dem Fleisch servieren.

Dazu passen Schupfnudeln.

Stichworte

Borne, Hirsch, Preiselbeer, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hirsch, Lebkuchen

HIRSCHMEDAILLON MIT LEBKUCHENSOSSE

HIRSCHSTEAK MIT LEBKUCHENSOSSE

# HIRSCHMEDAILLON MIT LEBKUCHENSOSSE

Für 4 Personen

## Zutaten

- 600 g Hirschlenden (4 Scheiben)
- Salz, Pfeffer
- Lebkuchenpulver
- Rotwein
- Sahne

## ERFASST \*RK\* AM 09.06.00 VON

- Ilka Spiess Helene Markart Tiroler Küche

Das Fleisch mit der Zwiebel anbraten, dann salzen und pfeffern, das Lebkuchenpulver und die Sahne hinzufügen, mit Rotwein bespritzen und eindicken lassen. Mit rautenförmigen Kartoffeln servieren.

Stichworte

Hirsch, Lebkuchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# HIRSCHSTEAK MIT LEBKUCHENSOSSE

*Für 1 Person*

## **Zutaten**

- 120 g Geräuchertes Lendenfleisch vom Hirsch
- Etwas Lebkuchen
- Öl
- Salz, Pfeffer
- 125 ml Rotwein
- Wenig Butter

## **ERFASST \*RK\* AM 09.06.00 VON**

- *Ilka Spiess Helene Markart Tiroler Küche*

Man lässt die Hirschlende in Öl anbraten, dann salzen. Dann nimmt man das Fleisch aus dem Topf und legt es auf eine warme Stelle. Nun bereitet man die Soße mit dem Rotwein, dem Lebkuchen und Butter vor, einkochen lassen, das Fleisch mit der Soße servieren.

Stichworte

Hirsch, Lebkuchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hirsch, Lebkuchen, Schokolade

HIRSCHKALBSRUECKEN MIT LEBKUCHENHAUBE IN SCHOKOLADENS ..

# HIRSCHKALBSRUECKEN MIT LEBKUCHENHAUBE IN SCHOKOLADENS ..

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Hirschkalbsrücken mit Knochen

## LEBKUCHENHAUBE

- 250 g Lebkuchen
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 1 Schuss Lebkuchengewürz
- Salz, weißer Pfeffer
- Öl zum Braten

## SCHOKOLADEN-SOSSE

- 1 kg Hirschkalbsknochen
- 100 g Wurzelgemüse
- 500 ml Dunkler Kalbsfond
- 50 ml Roter Portwein
- 50 g Zartbitterschokolade
- Öl zum Braten

## SELLERIETASCHEN

- 600 g Sellerie
- 100 g Butter
- 50 g Sahne
- 50 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 40 g Mehl
- 2 Eier
- 80 g Geriebene Weißbrot
- Butter zum Braten

## ERFASST \*RK\* AM 06.12.00 VON

- Ilka Spiess EINFACH KOESTLICH!
- Kochen mit Frank Seimetz

Lebkuchen in grobe Stücke teilen und in der Küchenmaschine (Cutter) Brösel herstellen. Dabei schnell arbeiten, damit die Masse nicht zu warm wird, da sie sonst verklebt. Lebkuchen aus der Maschine nehmen. Die zimmerwarme Butter in die Küchenmaschine geben. Zusammen mit Eiern und Gewürzen schaumig schlagen. Die Brösel dazugeben und vermengen. Die Lebkuchenmasse aus der Maschine nehmen und in Folie oder Backpapier einschlagen. Im Kühlschrank oder Tiefkühlschrank fest werden lassen.

Hirschkalbsrücken vom Knochen lösen und von parieren. Zerkleinerte Knochen und Gemüse anbraten, mit dem Fond ablöschen und 20 Minuten ziehen lassen. Danach passieren. Portwein reduzieren. Mit Fond auffüllen und auf 150 ml einkochen. Die fein geriebene Schokolade einrühren und abschmecken.

Aus dem Fleisch 150 g schwere Portionen schneiden. Den portionierten Hirschkalbsrücken in einer Pfanne wie ein Steak von beiden Seiten braten. Aus der Pfanne nehmen. Würzen. In ein backofenfestes Geschirr geben und 7 Minuten bei 180 Grad garen. Danach mindestens 8 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf Grill stellen. Die festgewordene Lebkuchenbutter in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen und überbacken.

12 Scheiben Sellerie auf der Aufschnittmaschine oder dem Gemüsehobel auf 3mm Stärke schneiden mit einem Ringausstecher 6-8 cm große Kreise ausstechen. Diese in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf Küchentrepp trocknen. Restlicher Sellerie in kleine Würfel schneiden und in Milch und Sahne weich kochen. Butter und Gewürze untermixen. Selleriescheiben mit Eiweiß bestreichen. In die Mitte etwas Selleriepüree geben. Selleriescheiben zu Halbmonden einschlagen. Sellerietaschen zuerst in Mehl, dann in Ei und danach in geriebenem Weißbrot wenden. In aufschäumender Butter braten.

Als Garnitur fritierte Selleriescheiben anlegen.

Wein-Empfehlung

Gundheimer Sonnenberg 1996, Dornfelder Barrique; Weingut Gerhard Gutzler, Gundheim, Rheinhessen, Tel. 06244 905221 Fax 06244 905241

O-Titel: Hirschkalbsrücken mit Lebkuchenhaube in Schokoladensosse mit gebackenen Sellerietaschen

Stichworte

Hirsch, Lebkuchen, Schokolade, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hirsch, Pflaume

HIRSCHFILET MIT PFLAUMENMUS-SAUCE

HIRSCHLENDEN MIT PFLAUMENSOSSE

# HIRSCHFILET MIT PFLAUMENMUS-SAUCHE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 Hirschsteaks; a 200g
- 20 g Pflanzenfett zum Braten

## SOSSE

- 125 g Pflaumenmus
- 30 g Butter oder Margarine
- 1 klein. Zwiebel
- 1/2 l Heiße Fleischbrühe
- 1 Prise Rotwein
- 1 TL Zimt
- Salz, Pfeffer; weiß
- 1 Schuss Ingwerpulver
- 1 Schuss Currypulver

## ERFASST \*RK\* AM 19.09.00 VON

- Ilka Spiess (\*)

(\*) Gepostet von Mirko Driller in de.rec.mampf/Winsenia-Broschüre

Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel schälen und fein reiben. Zur Butter geben. Mus zugeben. Mit Brühe auffüllen. Bei kleiner Hitze 8 min kochen lassen. Rotwein und Gewürz zufügen. Evtll. mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Soße warmstellen.

Die Steaks leicht flachdrücken. Pflanzenfett zerlassen und erhitzen. Die Steaks darin von jeder Seite 3 bis 5 min braten. Auf einem Teller anrichten, mit der Soße begießen.

Stichworte

Hirsch, Pflaume, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# HIRSCHLENDEN MIT PFLAUMENSOSSE

Für 1 Rezept

## Zutaten

- Hirschlenden; 200g pro Person
- Getrocknete Pflaumen
- 125 ml Rotwein "Blauburgunder"
- 1/4 l Hirschsosse
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 09.06.00 VON

- Ilka Spiess Helene Markart Tiroler Küche

Man legt die getrockneten Pflaumen für eine Nacht in den Wein ein, dann kocht man sie für etwa 10 Minuten. Das Fleisch anbraten und dann die Pflaumen mit dem Wein und die Hirschsosse hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stichworte

Hirsch, Pflaume, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hirsch, Polenta

HIRSCHRUECKEN MIT POLENTA

# HIRSCHRUECKEN MIT POLENTA

Für 6 Personen

## Zutaten

- 1 kg Hirschrücken
- 2 Karotten
- 1 Sellerieknolle; das Grün
- 2 Knoblauchzehen
- Zitronenschale
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter
- 150 g Grünen Speck oder Lardo
- Salz und Pfeffer
- Öl
- Butter
- 125 ml Weißwein

## ERFASST \*RK\* AM 16.04.00 VON

- Ulli Fetzer Kochgeschichten - Ein
- italienischer Berggasthof

Rücken (mit Knochen) in Stücke teilen, würzen. Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch mit den in dünne Scheiben geschnittenen Speck und den Kräutern anbraten, mit Weißwein ablöschen. Die Fleischstücke kommen in einen Dampftopf. Zu dem Bratensaft in der Pfanne das kleingeschnittene Gemüse geben, kurz dünsten und auch in den Dampftopf füllen, und fertig garen.

Beilage: Polenta

Stichworte

Hirsch, Polenta, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Hirsch, Preiselbeer, Spätzle

HIRSCHGULASCH MIT PREISELBEEREN UND HASELNUSSSPAETZLE

# HIRSCHGULASCH MIT PREISELBEEREN UND HASELNUSSSPAETZLE

Für 4 Personen

## FUER DAS GULASCH

- 650 g Hirschgulasch aus der Keule
- 150 g Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe; gepresst
- 300 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 1 TL Rosmarinnadeln; gehackt
- 1 TL Senf
- 1/2 Zitronenschale
- 1/2 TL Pfefferkörner (schwarz)
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren

## FUER DIE SPAETZLE

- 100 g Haselnüsse; gemahlen
- 300 g Mehl
- 8 Eier
- Salz
- 50 g Butter

## ERFASST \*RK\* AM 29.11.00 VON

- Ilka Spiess ZDF / Volle Kanne Susanne

Das Öl in einem möglichst großen Bräter erhitzen. Zuerst das Fleisch, dann die Zwiebeln kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark und den Knoblauch zugeben. Das Gulasch zwei Minuten anbraten. Den Gulaschansatz mit Rotwein ablöschen. Die gehackten Rosmarinnadeln, die Preiselbeeren und den Senf zugeben. Alle anderen Gewürze in ein Leintuch geben und zu einem "Gewürzsäckchen" binden. Zu dem Gulasch geben und zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen. Vor dem Servieren den Gewürzbeutel entfernen und wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Für die Spätzle Mehl mit Haselnüssen, Eiern und 1 TL Salz zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Den Teig weiter schlagen, bis er Blasen wirft und glänzt.

6. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig nach und nach in einen Spätzlehobel geben und in das Wasser hobeln. Spätzle aufkochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, mit kaltem Wasser überbrausen und in Butter anschwemmen.

Stichworte

Hirsch, Preiselbeer, Spätzle, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Kaninchen

GEFUELLTES KANINCHEN MIT COUSCOUS

IN ROTWEIN GESCHMORTE KANICHENKEULEN MIT SPAETZLE

KANINCHEN MIT ROSMARIN

SUESSSAURES KANINCHENRAGOUT

# GEFUELLTES KANINCHEN MIT COUSCOUS

Für 6 Personen

## Zutaten

- 1 Kaninchen mit Bauchlappen
- 100 g Suppengrün, gewürfelt
- Olivenöl zum Braten und Dünsten
- 20 g Tomatenmark
- 750 ml Gemüsebrühe
- 6 Zwiebeln a 100 g
- 1 Bd. Majoran, gehackt
- 1 Bd. Glatte Petersilie, gehackt
- 200 g Couscous
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Rosinen
- 1 EL Pinienkerne, grob gehackt
- 2 Scheib. Weißbrot ohne Rinde
- Butter zum Braten
- 1 Schuss Muskat
- 1 Schuss Piment
- 1 Eiweiß
- 100 ml Schlagsahne
- 3 EL Rotwein

## ERFASST \*RK\* AM 03.11.99 VON

- Ilka Spiess

Kaninchen in Rücken, Vorderläufe und Keulen zerlegen. Das Rückenfleisch in einem Stück von den Knochen lösen. Für die Farce 100 g Fleisch aus den Keulen lösen und grob würfeln. Alles kalt stellen.

Knochen und die Vorderläufe kleinhacken und mit dem Suppengrün in Öl scharf anbraten, bis alles dunkelbraun ist. Tomatenmark dazu tun und mitbraten, die Hälfte der Brühe zugießen und köcheln lassen.

Zwiebeln pellen und unzerteilt in Öl anbraten. Je ein Drittel Majoran und Petersilie zu den Zwiebeln geben, etwas von dem Kaninchenfond zugießen und zugedeckt garen. Erkalten lassen und dann das Innere der Zwiebeln bis auf einen kleinen Rand vorsichtig herauslösen und kleinhacken. Alles beiseite stellen.

Couscous in Öl andünsten, die Hälfte der Petersilie und die gepresste Knoblauchzehe dazurühren, mit der restlichen Brühe auffüllen. Zugedeckt ausquellen lassen, mit den Gewürzen abschmecken. Die Rosinen, die gehackten Pinienkerne und das gehackte Innere der Zwiebeln unterheben und mit einem Löffel in die Zwiebeln füllen.

Weißbrotwürfel in Butter goldgelb braten.

Fleischwürfel mit Majoran, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und Piment fein pürieren. Eiweiß leicht aufschlagen, zusammen mit der Hälfte der Sahne zufügen, durch ein Sieb streichen. Restliche Sahne steif schlagen. Brotwürfel unter die Farce rühren, die Sahne unterheben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das ausgelöste Rückenfleisch auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Farce bestreichen, aufrollen und mit einem Faden binden. In Öl anbraten, dann 25 Minuten im Ofen garen. Zwiebeln in etwas Öl erhitzen.

Restlichen Majoran mit der restlichen Petersilie zum Kaninchenfond geben, aufkochen. Mit Piment und Rotwein abschmecken und anschließend durch ein Sieb gießen.

Faden lösen, das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Couscous- Zwiebeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgießen.

TIPPS: Restfleisch später verwenden. Couscous gibt es in Reformhäusern.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# IN ROTWEIN GESCHMORTE KANICHENKEULEN MIT SPAETZLE

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 2 Kanichenkeulen
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 TL Öl
- 1/2 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- 5 Pfefferkörner
- 1 Thymianzweig
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 1 TL Tomatenmark
- 1/4 l Fleischbrühe

## FUER DIE SPAETZLE

- 200 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1/4 Rotwein
- 4 Eier
- 1 EL Rotweinessig
- 10 g Butter
- Frisch geriebene Muskatnuss

## ERFASST \*RK\* AM 24.06.98 VON

- Ilka Spiess erotische Rezepte

Die Kanichenkeulen waschen, trockentupfen und gegenläufig in eine Form legen. Möhre und Zwiebel schälen und in Stücke geschnitten über das Fleisch verteilen. Rotwein, Essig, Gewürze und Thymian in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Keulen mit dem abgekühlten Sud übergießen und zugedeckt mindestens 1 Tag marinieren. Das Fleisch herausnehmen, gut abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Keulen rundherum scharf anbraten. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel aus der Marinade heben, gut abtropfen lassen und mit dem Tomatenmark zum Fleisch geben. Mitbraten, dann mit Brühe und Marinade aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde schmoren lassen.

Inzwischen für den Spätzleteig Mehl, Salz, Eier und Öl in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgerätes so lange durcharbeiten, bis der Teig Blasen wirft. Falls der Teig zu fest ist 1 - 2 EL. Wasser zufügen.

In einem großen Kochtopf reichlich Wasser erhitzen und entweder wie es die Schwaben machen - die Spätzle von einem angefeuchteten Holzbrett mit einem Messer in feinen Streifen in das kochende Wasser schaben oder einen Spätzlehobel zur Hilfe nehmen. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausholen und in kaltes Wasser geben. Die Kanichenkeulen aus dem Schmorsud nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und warmstellen. Die Schmorflüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen und falls nötig nochmal nachwürzen. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und kurz erwärmen. Die Spätzle kurz in heißer Butter schwenken und mit Salz und einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss würzen. Spätzle und geschmortes Kanichen jeweils in eine Schüssel geben und auftragen.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHEN MIT ROSMARIN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Kaninchen (1,6 kg) in 8 Stücke zerlegt
- 4 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 l Buttermilch
- 4 Fleischtomaten
- 2 Rote Zwiebeln
- 3 groß. Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, Pfeffer; weiß
- 50 g Butterschmalz
- 400 ml Geflügelfonds
- 1/4 l Trockener Weißwein
- 100 g Schlagsahne

## ERFASST \*RK\* AM 28.11.00 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Kaninchenteile waschen, abtrocknen, 24 Stunden samt Thymian und Lorbeerblättern in Buttermilch beizen.

Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Tomaten, geschälte Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln. Rosmarin abbrausen, trockentupfen, die Nadeln abzupfen und hacken.

Kaninchenteile aus der Beize nehmen, gründlich trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Butterschmalz im Bräter erhitzen und die Kaninchenteile darin rundherum zart bräunen.

Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Tomaten und Rosmarin zufügen, dann Geflügelfond und Wein angießen.

Das Kaninchen zugedeckt 40 Minuten schmoren. Die Sahne unterrühren und alles noch etwa 20 Minuten offen schmoren, damit der Fond eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Bandnudeln.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# SUESSSAURES KANINCHENRAGOUT

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Kaninchen (ca. 1.500 g)
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- 2 EL (-3) Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Junge Zwiebeln
- 3 Thymianzweige
- 1/4 l Weißwein; oder Apfelwein, oder Sherry, n. Belieben
- 2 EL Aromatischer Essig

## ERFASST \*RK\* AM 01.08.00 VON

- Ilka Spiess MARTINA MEUTH/BERND
- NEUNER-DUTTENHOFER

Eine Art Grundrezept für jede Art von hellem Fleisch. Man kann die süßsaure Note mit Balsamico erzielen, aber auch mit jedem anderen edlen Essig - zum Beispiel mit einem feinen Apelessig (dann würde man als Schmorflüssigkeit einen Apfelwein verwenden), mit feinem Sherry-Essig (in diesem Fall wird man einen Sherry zum Schmoren verwenden) oder einem anderen aromatischen Essig aus Weiß- oder Rotwein. Als Faustregel gilt: stets mit dem Ausgangsprodukt das angebratene Fleisch angießen, erst zum Schluss den Essig zur entsprechenden Abrundung dazugeben. Kaninchen gibt es inzwischen auch im Supermarkt.

Das Kaninchen wird in Stücke geteilt - wenn man den Metzger nett bittet, macht er das vielleicht. In der Fleischtheke des Supermarkts ist es sogar meist in Portionsstücke zerlegt.

Ansonsten ist es nicht weiter schwierig: Man löst die Keulen aus, teilt sie in Ober- und Unterschenkel, trennt die Vorderläufe ab und schneidet mit einem Messer den Rücken in 3 bis 4 Portionsstücke es sei denn, man greift unsere Idee auf und beschränkt sich nur auf die Keulen und Läufe und nimmt den Rücken für das nächste Rezept. Denn der muss ohnehin früher aus dem Topf, weil er so empfindlich ist und so schnell trocken wird.

Die Stücke werden mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer eingerieben und in heißem Öl angebraten. Langsam rundum golden rösten, aber dies bitte nicht auf zu starkem Feuer tun, damit das Fleisch sich langsam golden färben kann.

Knoblauch und Zwiebeln - jeweils gewürfelt - und die Thymianzweige hinzufügen. Wenn alles gut durchgeschmurgelt ist, Apfelwein, Weißwein oder Sherry angießen und das Fleisch zugedeckt weich schmoren - das dauert etwa eine Stunde.

Zum Schluss mit einem feinem Essig abschmecken. Dazu gibt es krumiges Weißbrot oder ein Kartoffelpüree.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Kaninchen, Couscous

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT COUSCOUS

# GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT COUSCOUS

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 80 g Rosinen
- 250 ml Weißwein
- 50 g Mandelblättchen
- 2 Zitronen
- 4 Pfefferschoten; grün und rot
- 80 g Zwiebeln
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Knolle junger Knoblauch
- 50 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butterschmalz
- 4 Kaninchenkeulen
- Salz, Pfeffer
- Koriander (Mühle)
- 400 ml Kalbsfond
- 5 Kardamomkapseln
- 5 Sternanis
- 10 Gewürznelken
- 300 g Couscous
- 3 Zimtstangen
- 2 Kapseln Safranfäden
- 5 Stiele Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Tomaten (a 140 g)
- 1/2 Bd. Koriandergrün
- 1/2 Bd. Glatte Petersilie
- 2 TL Speisestärke
- 3 EL Öl
- 30 g Kalte Butter

## ERFASST \*RK\* AM 21.10.00 VON

- Ilka Spiess Johann Lafer essen & trinken
- Oktober 2000

1. Rosinen in 100 ml Weißwein einweichen. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Zitronen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird, Zitronen in Scheiben schneiden. Pfefferschoten längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und in feine Streifen schneiden. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen und die geputzten Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Knoblauchknolle vierteln. Schalotten und die 2 Knoblauchzehen pellen und fein würfeln.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kaninchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und rundherum ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett anbraten, Zitronengras und Knoblauchviertel dazugeben. Mit dem restlichen Wein auffüllen und Einkochen lassen.

3. 250 ml Kalbsfond mit Kardamom, 2 Sternanis und 5 Nelken aufkochen. Couscous in eine Schüssel geben. Den Gewürzfond durch ein Sieb zum Couscous gießen. Einmal umrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

4. Zitronen, restliche Nelken und restlichen Anis, Zimt, Safran, Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben. Die Keulen darauflegen. Mit restlichem Fond auffüllen, zugedeckt in ca. 15 Minuten zu Ende garen. Tomaten kreuzweise einritzen, 30 Sekunden blanchieren, abschrecken, vierteln, entkernen, in Würfel schneiden. Koriandergrün und Petersilie abzupfen und getrennt fein hacken. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren.

5. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Pfefferschoten und eingeweichte Rosinen mit andünsten. Salzen und pfeffern. Couscous, Mandeln und Petersilie durchschwenken.

6. Das Fleisch herausnehmen. Die Sauce in einen kleinen Topf passieren, aufkochen, mit der Stärke binden. Die Butter zugeben, mit dem Schneidstab mixen, bis die Sauce sämig wird. Die Tomaten und das Koriandergrün dazugeben. Keulen und Couscous mit der Sauce anrichten.

Stichworte

Couscous, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Kaninchen, Käse

KANINCHENRUCKENFILETS MIT ZIEGENFRISCHKAESE

# KANINCHENRUCKENFILETS MIT ZIEGENFRISCHKÄESE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 8 Kaninchenrückenfilets a 40 g
- 80 g Rolle Ziegenfrischkäse
- 8 Scheib. Parmaschinken; a 10 g
- 1 Bd. Salbei
- 3 EL Öl
- 100 g Butter
- 1 Zitrone; in Spalten geschnitten
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 02.08.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken August 2000

1. Die Filets einzeln zwischen Klarsichtfolie legen und auf eine Größe von 15x8 cm flach drücken. Die Filetscheiben nebeneinander auf die Arbeitsplatte legen und mit Pfeffer würzen. Die Ziegenfrischkäse in 8 Scheiben a 10 g schneiden,

2. Jede Kaninchnscheibe mit 1 Scheibe Parmaschinken und 1 Salbeiblatt belegen. Auf die obere Hälfte jedes Filets jeweils 1 Scheibe Ziegenkäse legen. Die untere Filethälfte darüberklappen. Die Fleischenden mit einem kleinen Holzspieß zusammenstecken.

3. Die gefüllten Filets rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne im Öl bei nicht zu starker Hitze 3-4 Minuten von jeder Seite braten. In den letzten 2 Minuten die Butter und die restlichen Salbeiblätter dazugeben. Die gefüllten Kaninchenrückenfilets mit der Salbeibutter und den Zitronenspalten servieren.

Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Stichworte

Käse, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Kaninchen, Kastanie

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT MARONENPUEREE

# GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT MARONENPUEREE

Für 4 Personen

## Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen
- 2 EL Olivenöl
- 375 ml Grauburgunder
- 125 g Schalotten
- 4 Stangen Staudensellerie
- 3 Dicke Karotten
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Scheib. Durchwachsener Speck
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 125 g Maronen; geschält, vakuumverpackt

## MARONENPUEREE

- 500 g Geschälte Maronen
- 1/2 klein. Sellerieknolle
- 375 ml Fleischbrühe
- 1 EL Butter
- 200 g Creme fraiche

## ERFASST \*RK\* AM 23.10.00 VON

- Ilka Spiess Himmel un' Erd

Die Kaninchenkeulen salzen, pfeffern und in einen mit Olivenöl beträufelten Bräter legen. Den Grauburgunder dazugießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (keine Umluft!) eine gute Stunde garen. Die Schalotten pellen, den Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Die Karotten putzen, halbieren, in Stücke schneiden, die Knoblauchzehen schälen. Den durchwachsenen Speck in 3 Teile schneiden und alles nach 15 Minuten zu den Kaninchenteilen geben. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Lorbeerblätter, Rosmarin und die Maronen dazugeben.

Für das Maronenpüree, die Sellerieknolle schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit den Maronen in einen Topf geben. Mit der Fleischbrühe begießen, zudecken und ca. 15 Minuten leicht kochen. Mit dem Schneidstab pürieren. Zum Schluss die Butter und die Creme fraiche daruntermischen. Das Maronenpüree zu den Kaninchenkeulen servieren.

Rezept von Christine Baumann aus Landau

Stichworte

Kaninchen, Kastanie, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Kaninchen, Koriander

KANINCHEN MIT KORIANDER

# KANINCHEN MIT KORIANDER

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 Kaninchen; in 8 Stücke geschnitten
- 2 Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 1 Bd. Glatte Petersilie
- 1/2 l Rotwein
- Salz, Pfeffer
- Butterfett

## ERFASST \*RK\* AM 05.04.00 VON

- Ilka Spiess Was die Großmutter noch wusste(\*)

\* Gewürze II

Kaninchenteile in Butterfett anbraten, aus der Kasserolle nehmen und beiseite stellen. Im selben Fett werden die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die geviertelten, enthäuteten Tomaten zusammen mit der Petersilie angedünstet.

Danach wird das Fleisch auf das Gemüse gelegt und 2 EL gestoßener Koriander darüber gestreut, mit 1/2 l Rotwein abgelöscht und zugedeckt. Das Kaninchen muss nun 1 1/2 Stunden sachte schmoren. Eventl. noch etwas Koriander dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stichworte

Kaninchen, Koriander, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Kaninchen, Korsika

KANINCHEN - KORSIKA

# KANINCHEN - KORSIKA

*Für 1 Rezept*

## **Zutaten**

- 1 Kaninchen; in ca. 100 g schwere Stücke
- *geschnitten*
- 40 ml Olivenöl
- 375 ml Herber Rotwein
- 6 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

## **ERFASST \*RK\* AM 03.07.00 VON**

- *Ilka Spiess Südwest-Text Was die Großmutter*
- *noch wusste(\*)*

(\*) Kochen wie auf Korsika

In der Hälfte des Öls die Kaninchenstücke von allen Seiten anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen, warm stellen und das Öl in eine Tasse gießen. Das restliche Öl auf kleinem Feuer warm machen, 1/3 des Weines und den geschälten Knoblauch dazugeben und zu sirupartiger Konsistenz reduzieren.

In einem weiteren Topf den restlichen Wein zum Kochen bringen. Das Fleisch in den eingedickten Jus zurückgeben, das aufbewahrte Öl dazugeben sowie den heißen Wein. Salzen, pfeffern und zugedeckt 1 1/4 Stunden auf kleinem Feuer kochen lassen, dabei zweimal umrühren.

Stichworte

Kaninchen, Korsika, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Kaninchen, Morchel, Spargel, Austria

KANINCHEN MIT MORCHELSAUCE, SPARGEL UND HAUSGEMACHTEN ..

# KANINCHEN MIT MORCHELSAUCE, SPARGEL UND HAUSGEMACHTEN ..

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Kaninchen; ca. 1 1/2 kg
- Salz, Pfeffer
- Glattes Mehl
- 2 Thymianzweige
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Senf
- 5 Salbeiblätter
- 50 g Semmelbrösel
- 1 EL Butter

## SAUCE

- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 65 ml Trockener Weißwein
- 20 ml Trockener Sherry
- 100 g Morcheln
- 125 ml Kaninchenfond; (ersatzweise
- Knochensuppe oder Wasser)
- 125 ml Sahne
- 1 EL Creme fraiche

## ERFASST \*RK\* AM 09.08.00 VON

- Ilka Spiess Georg Kruder

1. Das Kaninchen teilen und auslösen. Aus den Knochen mit Wurzelwerk und Gewürzen einen Kaninchenfond ansetzen.
2. Die Kaninchenteile salzen, pfeffern und leicht mehlieren. Zusammen mit den Thymianzweigen in Butterschmalz auf beiden Seiten langsam anbraten (etwa je 4 Minuten).
3. Vor dem Anrichten die Kaninchenteile dünn mit Senf bestreichen, mit gehacktem Salbei und Semmelbröseln bestreuen und ein paar Butterflocken darauf verteilen. Bei maximaler Oberhitze ca. 5 Minuten überbacken.
4. Für die Sauce die Schalotten fein hacken und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Sherry ablöschen und zur Gänze einkochen lassen.
5. Die Morcheln gründlich säubern und dazugeben. Mit Kaninchenfond und Obers aufgießen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Zuletzt Creme fraiche einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilagen: Spargel und hausgemachte Nudeln.

Gasthof "Zum Weißen Adler" Georg Kruder, Wiener Straße 40, 3433 Königstetten Tel.: 0043/(0)2273/2246

O-Titel: Kaninchen mit Morchelsauce, Spargel und hausgemachten Nudeln

Stichworte

Austria, Kaninchen, Morchel, Spargel, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Kaninchen, Senf

KANINCHEN IN FEINER SENFSOSSE

KANINCHENRUECKEN MIT POMMERY-SENF-SAUCE

# KANINCHEN IN FEINER SENFSOSSE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Kaninchen; a ca. 1600 g
- 3 (-4) Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 50 g Butterschmalz
- 2 TL Senfkörner
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bd. Estragon
- 1/2 l Trockener
- Weißwein; ersatzweise Brühe und Zitronensaft
- 1 EL -2 Dijon-Senf
- 2 EL Creme double
- 2 EL Dunkler Soßenbinder

## ERFASST \*RK\* AM 24.12.99 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Kaninchen waschen, trockentupfen und in 8 Teile zerlegen. Knoblauch und Zwiebeln pellen und würfeln. Butterschmalz erhitzen und die Kaninchenteile von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zufügen, ebenfalls anbraten.

Senfkörner zum Fleisch geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Gewaschenes Estragon zufügen. Das Ganze mit Wein (oder Brühe mit etwas Zitrone) ablöschen und 40 Minuten schmoren.

Estragon herausnehmen. Senf, Creme double und Soßenbinder einrühren und mit Salz und Pfeffer noch einmal abschmecken.

Beilagen: Kartoffelbällchen und Brokkoliröschen

Stichworte

Kaninchen, Senf, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHENRUECKEN MIT POMMERY-SENF-SAUCE

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 2 Kaninchenrücken
- 1/4 l Geflügel- oder Rinderfond
- 20 ml Weißer Portwein
- 10 ml Essig
- 2 EL Pommerysenf
- 2 EL Geschlagene Sahne
- Salz, Pfeffer
- Pflanzenfett

## ERFASST \*RK\* AM 04.04.00 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Den Kaninchenrücken von den Knochen auslösen und von Fett und Sehnen befreien. Sollten die Nierchen noch dabei sein, von diesen die Haut entfernen.

Für die Sauce Fond, Portwein, Essig und Senf in einen Topf geben und alles um 1/3 einkochen. Anschließend die Sauce mit der geschlagenen Sahne aufschlagen.

Den Kaninchenrücken und die Nierchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenfett von allen Seiten 3-4 Minuten anbraten, zwischendurch immer wieder wenden.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Als Beilage passt gut Gemüse wie Brokkoli, Karotten, Kohlrabi oder Spinat.

Stichworte

Kaninchen, Senf, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Kaninchen, Spanien

GEBEIZTES KANINCHEN (CONEJO EN SALMOREJO)

# GEBEIZTES KANINCHEN (CONEJO EN SALMOREJO)

Für 6 Personen

## Zutaten

- 1 klein. Getrocknete Chillischote
- 8 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 TL Schwarze Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- 250 ml Trockener Weißwein
- 100 ml Rotweinessig
- 6 EL Kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Kaninchen; küchenfertig in 6 Portionen zerteilt
- mit Leber
- 1 Zweig Frischer Thymian
- 1 Zweig Frischer Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 TL Paprikapulver; edelsüß
- 1/2 TL Kreuzkümmel; gemahlen

## ERFASST \*RK\* AM 15.06.00 VON

- Ilka Spiess STERN-Rezept

Für eine Gewürzmischung Chili entkernen und mit dem Knoblauch hacken. Mit 1 TL Salz, Pfefferkörnern und Gewürznelken im Mörser grob zerstoßen. Wein, Essig und 4 EL Öl unterrühren.

Kaninchenteile und die Leber in eine Schüssel legen, mit der Gewürzmischung begießen. Kräuterzweige und Lorbeer darauflegen, das Fleisch 12 Stunden kühl stellen, zwischendurch einmal wenden.

Fleischstücke und Leber abtropfen lassen, trockentupfen. Restliches Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen, Kaninchenteile rundum anbraten, die Leber kurz mitbraten, herausnehmen, beiseite stellen.

Verbliebene Beize zugießen. Das Fleisch zugedeckt 30-40 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Die Leber hacken, zum Schluss mit Paprikapulver und Kreuzkümmel unter das Gericht rühren, noch 10 Minuten offen köcheln, mit Salz abschmecken.

TIPP: Als Beilage Runzelkartoffeln, Reis oder Brot servieren.

Stichworte

Kaninchen, Spanien, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Kirsche, Schokolade

DAMWILDKOTELETT IN SCHOKOLADENSAUCE MIT PFEFFERKIRSCHEN

# DAMWILDKOTELETT IN SCHOKOLADENSAUCE MIT PFEFFERKIRSCHEN

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 Damwildrücken
- 100 g Möhren; grob zerschnitten
- 100 g Sellerie; grob zerschnitten
- 100 g Zwiebeln; grob zerschnitten
- 100 g Lauch; grob zerschnitten
- Öl
- 1 l Rotwein
- Salz, Pfeffer
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 5 EL Balsamessig
- 50 g Bitterschokolade
- 1 EL Tomatenmark
- 500 g Entsteinte Kirschen
- 50 g Butter
- 2 EL Zucker
- 1 1/2 Zitronen; den Saft
- 3 Nelken
- 1 Schuss Piment

## ERFASST \*RK\* AM 15.11.00 VON

- Ilka Spiess SWR4-Radioladen

(nach Thomas Röttger, Röttgers Gourmetstübchen, Rennerod)

Aus dem Rücken 12 Koteletts mit Knochen schneiden. Aus den Abfällen (Häute, Rippenknochen) zusammen mit dem Wein, den Gemüsen und Gewürzen einen Fond kochen. Das dauert gut 2 Stunden, lässt sich jedoch ohne weiteres 1-2 Tage vorher erledigen. Entfetten und auf ein Drittel der Menge einkochen.

Die Schokolade hinein bröckeln, schmelzen lassen, immer wieder abschmecken und das Ganze aufmischen. In der Zwischenzeit den Zucker in der Butter karamelsieren, die Kirschen und den Zitronensaft zufügen und weich dünsten.

Mit den zerstoßenen Nelken und dem Piment abschmecken. In die Sauce rühren, nochmals abschmecken. Die Koteletts im heißen Öl schnell braten, salzen und pfeffern. Mit der Sauce servieren.

Dazu: Mohnschupfnudeln und glasierte Karotten.

Stichworte

Kirsche, Schokolade, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Rebhuhn, Pilze

REBHUHN GEFUELLT MIT STEINPILZEN

# REBUHN GEFUELLT MIT STEINPILZEN

Für 4 Portionen

## **FUER DIE FUELLUNG**

- 1 Zwiebel
- 200 g Steinpilze
- 80 g Butter
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 1 Bd. Petersilie
- 2 TL Paniermehl; Menge anpassen

## **AUSSERDEM**

- 4 Junge Rebhühner
- 200 g Speck in Scheiben
- 1/4 l Brühe
- 1/4 l Süße Sahne
- 2 TL Speisestärke
- 50 ml Madeira; nach Geschmack anpassen
- 1 Trüffel (nach Belieben)

## **ERFASST \*RK\* AM 05.01.00 VON**

- Ilka Spiess Basche/Kissel: Wild & Wildgeflügel

Für die Füllung die Zwiebel abziehen und hacken. Die Steinpilze putzen und klein schneiden. Etwa 20 g Butter erhitzen, darin die Zwiebel glasig dünsten.

Die Steinpilze zufügen, salzen, pfeffern und weich dünsten.

Die Petersilie waschen, trockentupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken, mit dem Paniermehl zur Zwiebel-Pilz-Mischung geben und erkalten lassen. Diese Masse in die vorbereiteten Rebhühner füllen, die Hühner zunähen und mit den dünnen Speckscheiben umwickeln.

In der restlichen Butter die Rebhühner zunächst auf der Brustseite braten, dann wenden. Sobald sie hell gebräunt sind, mit Brühe ablöschen und zudecken. Dabei häufiger begießen. Die Garzeit beträgt etwa 50 Minuten, je nach Größe der Rebhühner.

Die Sauce mit Sahne und Speisestärke andicken, mit Madeira verfeinern sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einige fein geschnittene Trüffelscheiben in der Sauce vollenden den Genuss.

Stichworte

Pilze, Rebhuhn, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh

GEFUELLTER REH-ROLLBRATEN

MEDALLIONS VOM UETZER REHRUECKEN MIT SCHWARZEN NUESSE ..

REHMEDAILLONS AUF APFELWEIN-PREISELBEER-SAUCE MIT SPÄTZLE

REHRAGOUT AUS DEM PASSAUER LAND

REHRAGOUT NACH GROSSMUTTER

REHRUECKEN II

REHRUECKEN MIT ASIATISCHEN AROMEN

# GEFUELLTER REH-ROLLBRATEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Rehschulter a ca. 1,2 kg vom Wildhändler
- entbeint, netto 900 g
- 50 g Kürbiskerne
- 100 g Tiroler Speck
- 100 g Zwiebeln
- 2 Mohnbrötchen; a 50 g
- 1/2 Bd. Majoran
- 1/2 Bd. Glatte Petersilie
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 EL Öl
- 1 Ei (kl. M)
- 1 groß. Scheibe grüner Speck ca. 140 g
- 2 Zweige Rosmarin
- 500 g Schmorgemüse; in kleinen Würfeln; Möhren,
- Sellerie, Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 800 ml Wildfond
- 1 TL (-2) Speisestärke

## ERFASST \*RK\* AM 10.10.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Oktober 2000

1. Rehschulter zwischen Klarsichtfolie legen und mit einem Plattierisen (oder einem schweren Topf) auf 40x25 cm flach klopfen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen, grob hacken. Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen, fein würfeln. Brötchen in sehr kleine Würfel schneiden. Majoran und Petersilie grob hacken.

2. Milch erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, die Brötchen darin einweichen, 1 Ei Öl in einer Pfanne nicht zu stark erhitzen. Speck und Zwiebeln darin ohne Farbe andünsten. Mit den gehackten Kräutern und Kürbiskernen mischen. Ei und die Hälfte der Speck- Zwiebel-Mischung unter die Brötchenmasse heben.

3. Die Brötchenfüllung gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen, dabei leicht andrücken. Fleisch mit Füllung von der Schmalseite her rouladenförmig aufrollen. Von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rehrolade in die Speckscheibe einrollen. Die Rolle mit Küchengaro zusammenbinden, dabei die Rosmarinzwige zwischen Speck und Garn stecken.

4. Das restliche Öl in einem Bräter erhitzen, den Braten darin rundherum anbraten, herausnehmen und in eine Arbeitsschale legen. Das Gemüse im Bratfett goldbraun rösten. Tomatenmark einrühren, mit dem Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen, aufkochen lassen und den Braten wieder in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde geschlossen, dann weitere 30 Minuten offen garen (Gas 1-2. Umluft nicht empfehlenswert).

5. Den Braten aus dem Ofen nehmen, die Sauce leicht mit der in kaltem Wasser gelösten Stärke binden. Die restliche Speck-Zwiebel- Mischung in die Sauce geben. Küchengarn von dem Braten entfernen, Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Sauce servieren.

: Dazu passen Griessnocken mit Butter-Semmelbrösel-Schmelze.

Stichworte

Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# MEDALLIONS VOM UETZER REHRUECKEN MIT SCHWARZEN NUESSE ..

*Für 1 Rezept*

## **Zutaten**

- 8 Rehmedallions zu je 60 g
- Butterschmalz zum Braten
- Salz und Pfeffer
- 1 Rosmarinzweig
- 8 Scheib. Schwarze Nüsse im eigenen Sud

## **DAZU: EXTRA REZEPTE**

- Teltower Rübchen
- Selleriepüree
- Pumpernickel-Kruste
- Portweinsauce

## **ERFASST \*RK\* AM 13.01.00 VON**

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Rehmedallions würzen und in heißem Butterschmalz kurz und kräftig von beiden Seiten anbraten. In eine Pfanne umsetzen, den Rosmarinzweig hinzugeben und im Backofen bei 220°C ca. 4 bis 5 Minuten garen, herausnehmen, in eine feuerfeste Form setzen, die Pumpernickelkruste gleichmäßig dünn auf die Medallions verteilen, unter dem Grill knusprig überbacken.

In der Zwischenzeit die Beilagen erhitzen, die schwarzen Nüsse im eigenen Sud erwärmen und die Sauce abschmecken. Pro Portion 2 Rehmedallions auf die Rübchen in die Tellermitte geben, eine Nocke Selleriepüree ansetzen. Links und rechts des Pürees je eine Scheibe der schwarzen Nüsse geben und die Sauce angießen.

O-Titel: MEDALLIONS VOM UETZER REHRUECKEN MIT SCHWARZEN NUESSEN UND SELLERIEPUEREE IN PORTWEINSAUCE

Stichworte

Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHMEDAILLONS AUF APFELWEIN-PREISELBEER-SAUCE MIT SPÄTZLE

Für 4 Personen

## Zutaten

- 600 g Rehrückenfilet; ohne Sehnen und Häute
- Salz, Pfeffer
- 20 g Butterschmalz
- 3 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Knoblauchzehen
- Angedrückt
- 1 Schalotte; halbiert
- 50 g Zucker
- 1/4 l Apfelwein
- 125 ml Wildfond
- 80 g Kalte Butter; klein gewürfelt
- 3 EL Preiselbeeren aus dem Glas
- 1 Apfel; in kleine Würfel geschnitten
- Kerbel für die Garnitur

## FUER DIE SPAETZLE

- 6 Eier
- 250 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 40 g Butter
- 1 EL Petersilie; gehackt

## ERFASST \*RK\* AM 23.12.99 VON

- Ilka Spiess FROEHLICHER WEINBERG Johann Lafer

Die sauber parierten Filets in vier gleich große Medaillons schneiden, diese mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Medaillons mit den Kräutern, Knoblauch und Schalotte beidseitig kurz anbraten. Herausnehmen, alles auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 120°C ca. 10 Min. garen. Danach kurz ruhen lassen.

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen, mit Apfelwein ablöschen und den Wildfond auffüllen. Auf ein Drittel einkochen lassen und die kalten Butterwürfel mit einem Mixstab unterarbeiten. Preiselbeeren und Apfelwürfel vorsichtig unter die Sauce rühren. Leicht salzen.

Rehmedaillons auf die Sauce setzen, die Spätzle dazu anrichten und mit Kerbel ausgarnieren.

Für die Spätzle Eier in einer Schüssel glattrühren. Nach und nach das Mehl darin verquir- len. Den Teig solange mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft, und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Mit Hilfe einer Spätzlepresse (oder von Hand schaben) den Teig in reichlich kochendes Salzwasser drücken. Wenn die Spätzle nach oben kommen, mit der Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer heißen Pfanne die Butter aufschäumen lassen. Spätzle darin durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie unterheben.

Stichworte

Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRAGOUT AUS DEM PASSAUER LAND

Für 6 Personen

## Zutaten

- 2 kg Rehfleisch; (Schlegel, Bauch mit Knochen)
- 300 g Geräucherter weißer Speck
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Tomatenmark
- 30 g Mehl
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- Rehbrühe
- Preiselbeeren

## BEIZE

- Rotwein
- Essig
- Wacholderbeeren
- Lorbeerblatt
- Pfefferkörner
- Salz
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 1 Karotte geschnitten
- 1 Stück Sellerie
- 1/2 Stange Lauch

## ERFASST \*RK\* AM 18.09.00 VON

- Ilka Spiess BR-Kochgeschichten

Rehfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit der Beize übergießen und zwei Tage an einem kühlen Ort ruhen lassen. Den in Würfel geschnittenen Speck im Topf glasig werden lassen und kleingeschnittene Zwiebeln dazugeben. Das abgetropfte Rehfleisch anbraten und mit der Beize aufgießen. Mit Tomatenmark, Thymian, Salz und Pfeffer würzen, dann mit Mehl bestäuben, umrühren, mit Rehbrühe aufgießen. 1 1/2 Stunden auf niedriger Hitze simmern lassen. Kurz vor dem Servieren zwei bis drei Esslöffel Preiselbeeren unter das Ragout rühren, abschmecken und mit den Semmelknödeln anrichten.

Stichworte

Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRAGOUT NACH GROSSMUTTER

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 1 1/2 kg Rehfleisch; von der Schulter oder vom Hals
- (in Würfel geschnitten)
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 Karotte
- 1 Stück Sellerie; fein geschnitten
- 1 Stück Lauch ; fein geschnitten
- 2 Gewürznelken
- 1 Bd. Thymian
- Pfefferkörner
- Wacholderbeeren; zerdrückt
- 1/4 l Rotwein
- 2 Schnapsgläschen Essig; ; ca
- Etwas Öl
- 1 EL Mehl
- Fleischbrühe nach Belieben
- Salz

## ERFASST \*RK\* AM 06.11.00 VON

- Ilka Spiess Was die Großmutter noch wusste(\*)

(\*) Kochen wie in Südtirol

Das Fleisch mit dem Gemüse und den Gewürzen in eine Schüssel geben. Wein und Essig dazugießen und etwas Öl darüber schütten. Leicht beschweren und an einem kühlen Ort 24 Stunden marinieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, bei starker Hitze mit etwas Öl anbraten, mit Mehl bestäuben. Das Gemüse aus der Marinade dazugeben, kurz mitrösten, dann mit etwas

Fleischbrühe und der Marinade aufgießen, salzen und weich dünsten. Wenn das Fleisch weich ist (ca. 45 bis 60 Min.) Fleischstücke herausnehmen, die Sauce passieren und abschmecken.

Stichworte

Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRUECKEN II

*Für 4 Personen*

## **Zutaten**

- 1 Frischer Rehrücken evtl. 1 Tag in einer
- milden Gewürzöl- mischung einlegen
- 8 Scheib. Fetter Speck
- 100 g Trockenpflaumen
- 500 g Waldpilze
- 2 Zwiebeln
- Butterschmalz

## **SOSSE**

- 1/2 l Wildfond
- Honig
- Salz und Pfeffer
- Speisestärke zum Binden
- Rotwein zum Abschmecken

## **ERFASST \*RK\* AM 28.04.99 VON**

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Den Rehrücken auf beiden Seiten am Knochen leicht einschneiden, in die Schnitte die Trockenpflaumen legen, das Ganze mit Speckscheiben belegen. Zwei Dressieradeln in den Rehrücken stecken, damit er sich beim Braten nicht krümmt. In den Ofen schieben und 45 Minuten bei 180°C schmoren lassen. Die Pilze putzen und mit den Zwiebeln kurz in der Pfanne braten. Falls die Pilze Wasser ziehen, dieses abgießen.

Für die Soße den Fond etwas einkochen lassen, würzen, mit der Speisestärke abbinden und nach Geschmack mit Rotwein verfeinern.

Stichworte

Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRUECKEN MIT ASIATISCHEN AROMEN

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 1 1/2 kg Rehrücken (am Knochen)
- 15 Frische Kaffirblätter in Asienläden
- 30 g Pflaumenmus
- 4 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Five-Spice-Pulver in Asienläden
- 500 g Suppengrün
- 200 g Schalotten
- 8 Stangen Zitronengras
- 850 ml Pflaumenwein in Asienläden
- 1 Bd. Koriandergrün
- 1 Rote Chilischote
- 30 g Frische Ingwerwurzel
- 1 TL Speisestärke
- 1 EL Limettensaft
- 2 EL Mirin; (süßer Reiswein) in Asienläden

## ERFASST \*RK\* AM 12.12.99 VON

- Ulli Fetzer essen & trinken 12/88

1. Am Vortag den Rehrücken häuten. Das Fleisch zwischen jedem Rehrückenfilet und dem Knochen längs etwa 1,5 cm tief einschneiden. 10 Kaffirblätter halbieren und in die Einschnitte stecken. Pflaumenmus, 2 EL Sojasauce, Sesamöl und die Gewürzmischung verrühren. Den Rehrücken damit einpinseln, abdecken und über Nacht kalt stellen.

2. Am nächsten Tag das Suppengrün putzen und klein würfeln. Schalotten pellen und in Spalten schneiden. Zitronengras in feine Ringe schneiden.

3. Vom Rehrücken die Pflaumenpaste abstreifen. Das Suppengrün mit je der Hälfte Schalotten und Zitronengras auf einem Backblech verteilen. Mit 350 ml Pflaumenwein auffüllen und den Rehrücken daraufsetzen.

4. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 35-40 Minuten garen (Gas 2-3, Umluft 25 Minuten bei 160 Grad). Eventuell die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen und abgedeckt 10 Minuten ruhenlassen.

5. In der Zwischenzeit Koriandergrün von den Stielen zupfen und in kaltes Wasser legen. Den restlichen Pflaumenwein, restliche Kaffirblätter, Schalotten und restliches Zitronengras auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Chili putzen und fein würfeln. Ingwer schälen und sehr fein würfeln.

6. Pflaumenweinfond zum Kochen bringen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren, einrühren und 5 Minuten leise kochen lassen. Ingwer und Chili dazugeben. Mit Limettensaft, restlicher Sojasauce und Mirin abschmecken.

7. Die Rehrückenfilets nach der Ruhezeit vom Knochen lösen und in dünne Scheiben schneiden. Den Rehrücken auf eine vorgewärmte Platte setzen, das Fleisch fächerartig daranlegen. Koriandergrün gut abtropfen lassen und auf der Mitte verteilen. Das Fleisch dünn mit Pflaumentensauce bedecken. Restliche Sauce extra reichen. Rehrücken zusammen mit Rote-Bete-Tempura und gedämpften Kartoffelknödeln servieren (siehe Extra-Rezepte).

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 10 Minuten (plus Zeit zum Marinieren) : Pro Portion 47 g E, 5 g F, 9 g KH = 315 kcal (1317 kJ)

Stichworte

Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Birne

REHKEULE IN PORTWEIN MIT SPECKBIRNEN

# REHKEULE IN PORTWEIN MIT SPECKBIRNEN

Für 8 Personen

## Zutaten

- 1 Rehkeule (ca.2-3 kg)
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Schuss Nelken; gemahlen
- Salz
- Pfeffer a. d. Mühle
- 50 g Butterschmalz
- 2 groß. Petersilienwurzel
- 5 Lorbeerblätter
- 2 klein. Zweige Rosmarin
- 1/2 Bd. Thymian
- 1/4 l Brühe
- 1/4 l Portwein
- 1 kg Kleine Kochbirnen
- 300 g Frühstücksspeck (Bacon)
- 3 EL Dunkler Soßenbinder

## ERFASST \*RK\* AM 10.01.98 VON

- ARD/ZDF-Text Ilka Spiess

Rehkeule häuten. Wacholderbeeren zerdrücken. Keule mit Wacholderbeeren, Nelkenpulver, Salz und Pfeffer einreiben. In einen Bräter legen.

Heißes Butterschmalz über das Fleisch gießen, damit sich die Poren schließen. Gewürfelte Petersilienwurzel, Kräuter, Brühe und Portwein in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 2 Stunden braten.

Geschälte Birnen mit je 1 Speckscheibe umwickeln, rundherum braun anbraten. 3 Scheiben Speck extra braten. Auf die Rehkeule legen. Bratensud pürieren, aufkochen, mit Soßenbinder andicken. Nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Nelken abschmecken.

: pro Portion ca.620 kcal

Stichworte

Birne, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Einfach

REHRAGOUT E&T

# REHRAGOUT E&T

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 20 g Getrocknete Steinpilze
- 400 ml Wildfond
- 150 g Schalotten
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Nelken
- 2 Schuss Pimentpulver
- 800 g Rehrückenfilet küchenfertig
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 TL Mehl
- 4 EL Öl
- 30 g Butter
- 250 ml Schlagsahne
- 1 TL Speisestärke
- 2 Stiele Majoran

## ERFASST \*RK\* AM 05.12.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken November 2000

1. Steinpilze im Wildfond einweichen. Schalotten pellen und fein würfeln. Wacholder und Nelken im Mörser fein zerstoßen, mit dem Pimentpulver mischen.
2. Das Rehrückenfilet in 3 cm große Stücke schneiden und in eine Arbeitsschale legen. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Mehl bestäuben.
3. Steinpilze gut ausdrücken, den Fond dabei auffangen. Steinpilze in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch und die Schalotten in zwei Portionen in je 2 El Öl anbraten. Aus der Pfanne in ein Sieb zum Abtropfen geben und den austretenden Fleischsaft auffangen.
4. Butter in der Pfanne zerlassen. Pilze dazugeben und darin ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Steinpilzfond und der Sahne aufgießen. Die Sauce offen bei starker Hitze in 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und den zerstoßenen Wacholderbeeren und Nelken abschmecken.
5. Fleischstücke mit dem Fleischsaft in die Sauce geben und aufkochen lassen. Die Sauce mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Majoranblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Das Fleisch in der Sauce 3-4 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen, mit Salz und Majoran abschmecken.

Dazu passen Spätzle und Feigenrotkohl (siehe extra Rezept).

## ZARTER RUECKEN:

Der Rücken ist der feinste Teil vom Reh. Das Fleisch der ausgelösten Filets ist so zart, dass sie nur eine kurze Bratzeit benötigen. Wenn Sie einen kräftigen Fond oder eine Sauce kochen wollen, lassen Sie sich die Karkassen vom Wildhändler mitgeben.

Stichworte

Einfach, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Holunder

REHRUECKENMEDAILLONS IM WACHOLDERBACKTEIG MIT HOLUNDE ..

# REHRUECKENMEDAILLONS IM WACHOLDERBACKTEIG MIT HOLUNDE ..

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Rehrückenfilet
- Pfeffer

## FUELLUNG

- 1 Apfel
- 1/2 Zitrone; den Saft
- 2 EL Walnusskerne; gehackt
- Wacholder; aus der Gewürzmühle
- 2 EL Walnussöl
- 1 EL Stärkemehl
- Pfeffer
- 1 EL Thymianblättchen

## WACHOLDERBACKTEIG

- 4 Eigelb
- 400 ml Eiskaltes Wasser
- 125 g Mehl
- 125 g Stärkemehl
- 80 ml Gin
- Wacholder; gemahlen
- Salz
- 250 g Rapsöl zum Ausbacken

## HOLUNDERCHUTNEY

- 250 g Holunderbeeren
- 10 g Salz
- 60 g Zucker
- 2 EL Honig
- 1 EL Schalotten; fein gewürfelt
- 1 EL Knoblauch; fein gehackt
- 1 EL Ingwer; fein gehackt
- 1 Limette; die Schale
- 8 EL Balsamicoessig; weiß
- Chili; gemahlen
- 1 EL Stärkemehl
- 1 EL Koriandergrün; gehackt
- Kerbel für die Garnitur

## ERFASST \*RK\* AM 03.10.00 VON

- Ilka Spiess Johann Lafer Himmel un' Erd

Das Rehrückenfilet von Haut und Sehnen befreien. In ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, etwas platt klopfen und eine Tasche einschneiden. Mit Pfeffer würzen.

Den Apfel grob reiben und mit dem Zitronensaft und den Walnusskernen vermengen. Die Rehmedaillons mit der Masse füllen. Mit Wacholder würzen und mit Walnussöl, Stärkemehl, Pfeffer und Thymian marinieren.

Die Zutaten mit einem Stabmixer glatt mixen. Die gefüllten Medaillons durch den Backteig ziehen und in heißem Rapsöl goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen.

Die Holunderbeeren waschen und mit Salz und Zucker vermengen. Abgedeckt am besten über Nacht stehen lassen. Den Honig in einer Pfanne aufschäumen. Die Schalotten-, Knoblauch- und Ingwerwürfel beigebraten und etwas braten lassen. Die Limettenschale in feine Streifen schneiden und beigebraten. Kurz mit anschwitzen und mit dem Essig ablöschen. Das Ganze kurz einkochen lassen. Nun die Holunderbeeren beigebraten und leicht köcheln lassen. Mit Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Das Stärkemehl in kaltem Wasser anrühren und das Holunder-chutney damit binden. Von der Flamme nehmen und den feingehackten Koriander untermengen. Die Rehmedaillons auf dem Chutney anrichten und mit frischem Kerbel garnieren.

O-Titel: Rehrückenmedaillons im Wacholderbackteig mit Holunderchutney

Stichworte

Holunder, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Lehm, Nahetal

REHRUECKEN IM MEDDERSHEIMER LEHM

# REHRUECKEN IM MEDDERSHEIMER LEHM

Für 4 Portionen

## SAUCE

- 400 g Rehknochen
- 150 g Zwiebeln
- 150 g Möhren
- 150 g Sellerie
- 3 EL Öl
- 3 Zweige Thymian
- 5 Wacholderbeeren
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 1 TL Speisestärke
- Salz
- 100 g Preiselbeeren; abgetropft

## FLEISCH

- 2 Rehrückenfilets; a 300 g, küchenfertig
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 10 Wacholderbeeren
- 1/2 Bd. Thymian
- 2 groß. Scheiben grüner Speck; (28x22 cm, a 120 g)
- 1600 g Meddersheimer Ton (\*)

## ERFASST \*RK\* AM 16.10.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Oktober 2000

(\*) Bestelladresse: Kur- und Touristeninformation Bad-Sobornheim Tel. 06751-81241

1. Rehknochen in walnussgroße Stücke hacken. Zwiebeln pellen. Möhren und Sellerie putzen, mit den Zwiebeln in kleine Stücke schneiden.
2. Öl im Bräter stark erhitzen, Knochen und Gemüse darin in 6-8 Minuten dunkelbraun rösten. Thymian und Wacholder zugeben (Foto A). Tomatenmark kurz mitrösten. Rotwein zugießen (Foto B) und bei starker Hitze 5 Minuten offen einkochen. 1/2 l kaltes Wasser zugießen. Fond bei mittlerer Hitze offen 1 Stunde, 30 Minuten leise kochen. Trübstoffe entfernen.
3. Fond durch ein feines Sieb in einen Topf umgießen und bei starker Hitze offen auf 400 ml einkochen lassen. Die Stärke in wenig kaltem Wasser auflösen, den Fond damit leicht binden. Die Sauce salzen und beiseite stellen.
4. Rehrückenfilets salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch darin rundherum anbraten. aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Wacholderbeeren grob zerdrücken. Rehrückenstücke mit den Wacholderbeeren und der Hälfte vom Thymian belegen. Jedes Stück in 1 Scheibe grünen Speck einrollen.
5. Lehm portionsweise in einer Küchenmaschine (oder Moulinette) fein mahlen, mit 300-400 ml kaltem Wasser anrühren, zu einer zähen Masse verkneten und halbieren. Jede Portion Lehm auf der Arbeitsfläche 1/2- 1 cm dick ausrollen. Aus jedem Stück einen Boden (25x10 cm) ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Auf jeden Boden ein Rehpaket setzen und rundherum mit dem Lehm einschmieren. Die Ränder fest andrücken.
6. Die Rehrückenfilets im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad 30 Minuten backen (Gas 3, Umluft 25 Minuten bei 180 Grad).
7. Die Sauce erwärmen und die Preiselbeeren hineingeben. Lehm Pakete aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhenlassen. Lehm mit einem Sägemesser einschneiden und den Deckel ablösen. Die Rehrückenstücke herausnehmen, aus dem Speck wickeln, zu Medaillons aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sauce begießen und servieren.

Bei Herbert Langendorf gibt es als Beilagen zum Rehrücken im Meddersheimer Lehm Rahmwirsing und Kartoffelpätzchen.

Herbert und Ingrid Langendorf, Historischer Landgasthof Zur Traube in Meddersheim

Stichworte

Lehm, Nahetal, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Orange

REHRAGOUT MIT ORANGENSAUCE

REHRUECKEN MIT ORANGENSAUCE

# REHRAGOUT MIT ORANGENSAUCE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Rehfleisch; (Keule oder Schulter) ohne Knochen
- 3 EL Butterschmalz
- Salz Pfeffer
- 2 Möhren
- 2 Selleriestängel
- 1 Lauchstange; das Weiße
- 1 Zwiebel
- 2 Thymianzweige
- 2 Salbeizweige
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Unbehandelte Orangen; nach Belieben blonde oder Blutorangen - letztere geben ein kräftigeres
- Aroma
- 30 g Butter

## ERFASST \*RK\* AM 08.02.00 VON

- Ilka Spiess MARTINA MEUTH/BERND
- NEUNER-DUTTENHOFER Orangen

Lässt sich wie jedes Ragout gut vorbereiten und braucht dann nur noch aufgewärmt zu werden, wenn die Gäste vor der Tür stehen

Das Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden. In einem Bratentopf im heißen Butterschmalz oder Öl kräftig auf allen Seiten anbraten, dabei salzen und pfeffern. Möhren, Selleriestangen und Lauch sowie Zwiebel in feine Würfel oder Scheibchen schneiden, zusammen mit den Kräuterstielen und den Chilischoten sowie dem durch die Presse gedrückten Knoblauch hinzufügen und mitschmurgeln lassen.

Zwei Orangen auspressen, die dritte halbieren, die Kerne entfernen, die Hälften klein schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Mit Orangensaft auffüllen. Zugedeckt auf kleinem Feuer eine gute Stunde schmurgeln, bis das Fleisch zart ist - wie lange das genau dauert, hängt natürlich vom Alter des Tieres ab. Also ein kleines Stückchen abschneiden und probieren. Die Fleischwürfel dann herausfischen und beiseite stellen. Die Sauce mit dem Mixstab aufschlagen und glatt pürieren, dabei die Butter mitmischen. Sie gibt der Sauce Glanz. Noch einmal abschmecken und die Rehwürfel wieder in dieser Sauce erwärmen.

Dazu schmecken Nudeln, Spätzle oder auch ein cremiges Kartoffelpüree. Und als Getränk braucht man hierzu einen kraftvollen Rotwein, auch diesmal haben wir uns für einen aus Italien entschlossen, aus Süditalien, wo die Rotweine feurig und üppig gedeihen. Zum Beispiel einen Aglianico del Vulture.

Stichworte

Orange, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# REHRUECKEN MIT ORANGENSAUCE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Rehrücken; am Knochen, küchenfertig
- 2 EL Kastanienhonig
- 15 Gewürznelken
- 2 Zimtstangen
- 4 Sternanis
- 3 Orangen; a 200 g, unbehandelt
- 4 Zweige Rosmarin
- 225 ml Orangensaft
- 20 ml Orangenlikör
- 100 g Möhren
- 100 g Knollensellerie
- 50 g Butter
- 30 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Preiselbeeren; Glas
- 125 ml Wildfond

## ERFASST \*RK\* AM 21.10.00 VON

- Johann Lafer Ilka Spiess essen & trinken
- Oktober 2000

1. Den Rehrücken mit Honig bestreichen, Nelken, Zimt und Sternanis darauflegen. 1 Orange in 1 cm dicke Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Rehrücken legen. Auf die Orangenscheiben den Rosmarin legen und den Rehrücken in einen Gefrierbeutel geben. 125 ml Orangensaft und den Orangenlikör dazugießen und das Fleisch 24 Stunden marinieren.

2. Möhren und Sellerie schälen und fein würfeln. Restliche Orangen so großzügig schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Filets über einer Schüssel zwischen den Trennwänden heraus schneiden. Die Trennwände kräftig ausdrücken und den Saft aufbewahren. Die Butter in Würfel schneiden und kalt stellen.

3. Rehrücken aus dem Beutel nehmen, Gewürze, Rosmarin, Orangen und Marinade getrennt zur Seite legen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, den Rehrücken darin rundherum anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsewürfel dazugeben und gut anschwitzen. 2 Ei Preiselbeeren dazugeben und kurz mit anschwitzen. Rosmarin und Gewürze von der Marinade in den Bräter geben. Mit der Marinade ablöschen und einkochen lassen. Mit dem restlichen Orangensaft, dem ausgedrückten Saft und dem Wildfond auffüllen. Den Rehrücken mit den Orangenscheiben der Marinade belegen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 130°C °Cca. 1 Stunde, 30 Minuten braten (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert).

4. Den Rehrücken aus dem Bräter nehmen und locker in Alufolie Wickeln. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die kalte Butter unterrühren. Die Orangenfilets und die restlichen Preiselbeeren dazugeben und die Sauce noch einmal kurz erwärmen.

5. Rehrücken mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Griessklößchen (siehe Extra Rezept) servieren.

Stichworte

Orange, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Pfirsich

REHRUECKEN, ROSA GEBRATEN, AUF JUS VOM ROTEN WEINBERG ..

# REHRUECKEN, ROSA GEBRATEN, AUF JUS VOM ROTEN WEINBERG ..

Für 4 Personen -

## REH-FOND

- Knochen vom Rücken
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Zwiebeln
- 80 g Möhren
- 30 g Sellerie
- 30 g Lauch
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- Wacholder
- Senfkörner
- Pfefferkörner
- Thymian
- Rosmarin
- Etw. Estragon
- Etw. Majoran
- 3/4 l Rotwein guter Qualität

## REHRUECKEN

- 800 g Rehrückenfleisch

## WEINBERGPFIRSICH-JUS

- 8 Rote Weinbergpfirsiche
- 3 Schalotten
- 80 g Butter
- 200 ml Reh-Fond
- Tabasco

## ERFASST \*RK\* AM 22.07.00 VON

- Ilka Spiess Himmel un Erd

Rehknochen in nussgroße Stücke hacken und im Bräter anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen, Wasser reduzieren, nochmals rösten, tomatisieren und mit Rotwein ablöschen.

Röstgemüse dazugeben, rösten und dann mit 1 Liter Wasser auffüllen. 1 Flasche Rotwein guter Qualität dazugießen.

Ca. 1 Stunde köcheln lassen - nicht länger, da sich sonst Leimstoffe aus den Knochen freisetzen. Sauce passieren und auf ca. 400 ml reduzieren.

Rehrücken-Portionen mit Salz und Pfeffer würzen, in eine heiße Pfanne legen und anbraten. Garpunkt auf Druck feststellen, ca. 3-4 Minuten braten.

Die kleingeschnittenen Schalotten in 1 EL Butter andünsten und den Reh-Fond zugeben, kurz aufkochen lassen. Die 8 entkernten Weinbergpfirsiche halbieren und 8 Hälften als Garnitur und Beilage sautieren.

Die anderen 8 Pfirsich-Hälften in den Fond geben, aufkochen lassen und pürieren. Die Sauce mit der restlichen Butter mautieren, mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Tabasco abschmecken.

Anrichten

Die Sauce auf vorgewärmte Teller gießen. Den in drei Tranchen geschnittenen Rehrücken auflegen und mit Butter bestreichen. Rechts und links die Pfirsich-Hälften anrichten und mit Estragon und Rosmarinzwiegen garnieren.

Beilage: handgeschabte Spätzle, Wirsing oder Rotkohlgemüse.

Weinempfehlung:

95er / 96er Spätburgunder Rotwein von der Ahr, dem Rheingau oder vom Mittelrhein (durchaus auch im Barrique ausgebaut). Weingut Cossmann-Hehle (Mayschoss), Toni Jost (Bacharach/Walluf), Heilig Grab (Boppard).

97er / 98er Riesling Schieferterrassen Weingut Heymann-Löwenstein (Winningen/Mosel). (zusammengestellt von Peter Kopowski, Burg Thurant in Alken/Mosel)

Rezept von Rüdiger Polster aus Boppard

O-Titel: Rehrücken, rosa gebraten, auf Jus vom roten Weinbergpfirsich

Stichworte

Pfirsich, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Pilz

REHLENDCHEN MIT KRAEUTERSCHWAMMERL

# REHLENDCHEN MIT KRAEUTERSCHWAMMERL

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 1 Rehrücken, küchenfertig pariert a ca. 350-400 g
- (ohne Knochen)
- Salz und Pfeffer
- 20 g Butter
- 4 Zerdrückte Wacholderbeeren
- 1 klein. Lorbeerblatt

## FUER DIE SCHWAMMERL

- 250 g Gemischte Schwammerl (\*)
- 1 EL Öl
- 10 g Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Frisch gehackte Kräuter z.B. Kerbel, Petersilie

## ERFASST \*RK\* AM 18.01.98 VON

- GENIESSEN ERLAUBT mit Alfons Schubeck
- Ilka Spiess + Ulli Fetzer

(\*) Gemischte Schwammerl : Zuchtpilze wie Champignons, Egerlinge und in der Pilzsaison frische Waldpilze, z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Maronen.

Den Rehrücken mit einer Mischung aus Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 120°C vorheizen. Den Multi-Bräter bei mittlerer Hitze erhitzen, die Butter dazugeben und den Rehrücken darin rundherum mit dem angedrückten Wacholder und Lorbeer anbraten. Zugedeckt etwa 15 Minuten in den Backofen stellen. Inzwischen die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Eine Edelstahlpfanne erhitzen, Öl und Butter hineingeben und die Pilze darin goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenige Minuten durchschwenken, dann die Kräuter untermischen.

Das Rehfleisch mit einem scharfen Fleischmesser in schräge Scheiben schneiden, auf zwei vorgewärmte Teller verteilen und mit den Pilzen servieren.

Wer möchte, reicht Preiselbeeren dazu.

Kalorien pro Person 360.

Weinempfehlung: : Südtiroler Blauburgunder Riserva / Weinkellerei Hofstätter.

Das Wild und Rotwein zusammenpassen, ist hinreichend bekannt. Bei der Rotweinauswahl darf man ruhig nach einem gereiften, vollmundigen und gerbstoffreicheren Wein greifen, wie etwa einem Südtiroler Blauburgunder, am besten eine Riserva. Die Rebsorte Blauburgunder, auch Spätburgunder oder Pinot noir genannt gibt es seit etwa über 100 Jahren in Südtirol. Viele Südtiroler Winzer bauen heute Blauburgunder an, vor allem an den Hanglagen des Etschtals und im Überetsch. Hervorragende Terroirs findet die Sorte aber auch im Vinschgau, westlich von Meran. Zarter Veilchenduft und das unverkennbare Aroma schwarzer Wildfrüchte prägen den Südtiroler Blauburgunder. Der Ausbau im Barriquefass gibt dem körperreichen Wein einen besonderen Touch.

Stichworte

Pilz, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Pilze

REHMEDAILLONS AUF RAHMSTEINPILZEN

# REHMEDAILLONS AUF RAHMSTEINPILZEN

Für 2 Personen

## Zutaten

- 400 g Rehrücken ohne Knochen
- 400 g Steinpilze
- 1 Zwiebel; fein geschnitten
- 100 ml Sahne
- 50 ml Olivenöl
- 50 g Butter
- 1/2 Bd. Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Wacholder; gemahlen
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 23.10.00 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Den Rehrücken in sechs Medaillons schneiden, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Wacholder würzen. Das Fleisch in Olivenöl mit Thymian und Rosmarin rosa braten.

Die Pilze putzen, klein schneiden. Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Steinpilze dazugeben und gut durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Sahne zugeben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Die Butter untermischen und mit Petersilie bestreuen. Die Medaillons auf den Steinpilzen anrichten.

Stichworte

Pilze, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Pilze, Überbacken

PILZWILDRAGOUT UNTER BLAETTERTEIGHAUBE

# PILZWILDRAGOUT UNTER BLÄTTERTEIGHAUBE

Für 2 Personen

## Zutaten

- 100 g Waldpilze
- 2 Rehfilets; a 150 g
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 6 Backpflaumen
- 100 g Blätterteig
- 2 EL Creme fraiche
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- 4 EL Portwein
- 4 EL Rotwein
- 1/2 EL Balsamico-Essig
- 1 Eigelb
- 1 TL Wildgewürz
- Nelken; gemahlen
- Salz, Pfeffer
- Speiseöl
- Butter zum Anbraten

## ERFASST \*RK\* AM 24.10.00 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Rehfilets mit Wildgewürz gut einreiben und in einer Pfanne mit Öl kurz von allen Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Portwein, Rotwein, Creme fraiche, Senf, Honig und Tomatenmark zum Bratenfond in die Pfanne geben und gut vermischen, mit Essig, gemahlene Nelken, Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken.

Pilze putzen, evtl. klein schneiden und mit einer Schalotte in einer Pfanne mit Butter andünsten. Die Rehfilets und die Backpflaumen klein schneiden. Zwei feuerfeste Suppentassen mit Öl auspinseln. Aus dem Blätterteig zwei Kreise (etwas größer als die Tassen) ausschneiden.

Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, den oberen Tassenrand damit einstreichen.

Fleisch, Pflaumen und Pilze auf die Tassen verteilen und die Sauce darüber gießen. Die Teigkreise auf die Tassen legen und die Ränder fest andrücken. Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen und alles 20 Minuten bei 180°C in den Backofen geben.

Dann das Ragout in den Tassen sofort heiß servieren.

Stichworte

Pilze, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Polenta

REHPFEFFER MIT GRAPPA UND POLENTA (LOMBARDEI)

# REHPFEFFER MIT GRAPPA UND POLENTA (LOMBARDEI)

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 kg Rehfleisch aus der Keule
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Selleriestange
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Zerdrückte Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner; grob zerstoßen
- 1 Stange Zimt
- 2 Gewürznelken
- 1 klein. Zweig Thymian
- 3/4 l Rotwein
- 100 ml Rotweinessig
- 5 EL Olivenöl
- 100 g Speck
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 250 g Schlagsahne
- 20 ml Grappa

## ERFASST \*RK\* AM 10.04.00 VON

- Ulli Fetzer Meine Familie & ich Italien 04/2000

1. Das Fleisch waschen und trockentupfen, in Würfel mit 3-4 cm Kantenlänge schneiden. Gemüse waschen, putzen und grob würfeln. Fleisch, Gemüse und Gewürze in eine hohe Schüssel geben und mit Wein und Essig übergießen. Das Fleisch muss vollkommen mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Kühl stellen und über Nacht durchziehen lassen.

2. Am nächsten Tag dann das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen. Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen, Gemüse abtropfen lassen.

3. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin kräftig braun anbraten.

4. Den Speck würfeln und mit dem abgetropften Gemüse zum Fleisch geben. Salzen, pfeffern und alles etwa 15 Minuten weiterbraten. Das Mehl überstäuben und unter Rühren mit anrösten. Marinade angießen, einmal aufkochen. Dann alles zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde garen.

5. Fleisch aus der Sauce heben, in einer Schüssel warm stellen. Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Sahne dazugeben, alles etwas einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Grappa abschmecken. Über das Fleisch geben.

Dazu passen Polenta-Rauten (siehe Extra-Rezept).

Stichworte

Polenta, Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Reis, Heidelbeere

ROSA GEBRATENE REHKEULE MIT HEIDELBEER-RISOTTO

# ROSA GEBRATENE REHKEULE MIT HEIDELBEER-RISOTTO

Für 4 Personen

## Zutaten

- 600 g Rehkeule; ohne Sehnen und Häute
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Öl
- 2 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- 5 Wacholderbeeren
- 5 Nelken
- 3 Rote Zwiebeln
- 1 TL Honig
- 200 ml Johannisbeersaft
- 1/4 l Dunkler Wildfond
- 1 Orange (Saft davon)

## WILDSAUCE

- Gehackte Knochen und Sehnen
- 1 mittl. Rote Zwiebel grob geschnitten
- 1 Karotte
- 1/4 Stange Lauch
- 1/4 Sellerieknolle, gewürfelt
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Thymianzweige
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- 5 Nelken
- 1 TL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 500 ml Wasser

## HEIDELBEER-RISOTTO

- 20 g Butter
- 1 Schalotte; in kleine Würfel geschnitten
- 200 g Rundkornreis
- 2 Thymianzweige
- 200 ml Geflügelbrühe
- 100 ml Weißwein
- Salz, Pfeffer

## AUSSERDEM

- 200 ml Brühe
- 50 g Butter
- 40 g Parmesan, frisch gerieben
- 100 g Heidelbeeren

## ERFASST \*RK\* AM 15.09.00 VON

- Ilka Spiess Johann Lafer Himmel un' Erd

Die Knochen der Rehkeule auslösen und das Fleisch in seine Einzelteile zerlegen. Die Reh-keulenteile mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in heißem Öl mit Thymian, Rosmarin, Wacholderbeeren und Nelken gut anbraten. Herausnehmen, auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech geben und in dem auf 120°C vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen.

Die in Streifen geschnittenen roten Zwiebeln in der Pfanne, in der zuvor das Reh angebraten wurde, anbraten. Honig, Johannisbeersaft, den zuvor hergestellten Wildfond und Orangen-saft begeben und auf ein Viertel einkochen lassen, so dass die Sauce schön sämig wird. Bei zu dünner Konsistenz mit etwas in kaltem Wasser angerührten Stärkemehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildsauce: Die Knochen und Sehnen in einem Bräter mit etwas Öl anbraten und braun rösten. Wenn sie gut gebräunt sind, geschnittene Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie begeben und gut mitrösten. Wacholder, Thymianzweige, Lorbeer, Pfefferkörner und Nelken sowie das Tomatenmark begeben und nochmals durchrösten (darf nicht zu dunkel werden, da die Sauce sonst bitter wird). Nun mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Wasser auf-füllen. Ca. 1 Stunde langsam köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder abschäumen. Anschließend durch ein Haarsieb

gießen.

**Heidelbeer-Risotto:** Die Butter zerlaufen lassen, die Schalottenwürfel begeben und kurz glasieren. Den Reis begeben und mit andünsten. Die Thymianblättchen abzupfen und zu dem Reis geben. Nun mit der Brühe und dem Weißwein aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt ca. 6 Minuten kochen lassen, von der Flamme nehmen und noch ca. 8 Minuten ziehen lassen. Danach auf ein Blech aufstreichen und auskühlen lassen.

**Risotto Fertigstellung:** Die Brühe aufkochen, den ausgekühlten Reis begeben, einmal kurz aufkochen lassen und mit Butter und Parmesan binden. Kurz vor dem Servieren die Heidelbeeren unterheben und mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

**Stichworte**

Heidelbeere, Reh, Reis, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Sahne

REHKEULE IN WACHOLDERRAHM

# REHKEULE IN WACHOLDERRAHM

Für 2 Personen

## Zutaten

- 1 Rehkeule
- 80 g Fetter Speck
- 100 g Wurzelgemüse Sellerie, Möhren, Zwiebeln
- 20 g Tomatenmark
- 100 ml Saure Sahne
- 200 ml Rotwein
- 3 EL Preiselbeeren
- 1 Zitrone; unbehandelt
- 10 Wacholderbeeren; zerdrückt
- 10 Pfefferkörner
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Lorbeerblatt
- Kalte Butterflöckchen zum Binden
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 11.12.00 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Die Rehkeule enthäuten und am Röhrenknochen etwas lösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackten Wacholderbeeren einreiben.

Wurzelgemüse putzen und grob würfeln. Zitrone waschen und samt Schale in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne den Speck auslassen und die Rehkeule darin anbraten. Wurzelgemüse und Tomatenmark zugeben und anrösten.

Die Keule mit Rotwein ablöschen. Sahne, restlichen Wacholder, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und die Zitronenwürfel zugeben. Die Pfanne in den Ofen geben und die Rehkeule bei 180°C ca. 50 Minuten schmoren.

Anschließend die entstandene Sauce passieren. Mit Butterflöckchen binden und die Preiselbeeren untermischen. Als Beilage passen gut Spätzle oder Nudeln.

Stichworte

Reh, Sahne, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Terrine

REHTERRINE

# REHTERRINE

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 350 g Rehrückenstrang sauber pariert
- 400 g Rehschulter
- 400 g Fetter Schweinehals
- 400 g Schweinerückenspeck geraucht, in dünne Scheiben geschnitten
- 4 Schwarze Nüsse (eingelegte Walnüsse)
- 1 EL Pistazien
- 1 EL Wacholder; gemahlen
- 40 ml Cognac
- 1/4 l Sahne
- 2 Schuss Piment
- 16 g Pökelsalz
- 2 TL Schwarzer Pfeffer
- Butter zum Anbraten
- Klarsichtfolie
- Alufolie

## ERFASST \*RK\* AM 04.01.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den Rehrückenstrang mit etwas Pökelsalz und schwarzem Pfeffer würzen. Von allen Seiten mit etwas Butter anbraten und dann bei 180 Grad im Backofen ca. 15 Minuten rosa weiterbraten. Anschließend den Rehrücken abkühlen lassen.

Die schwarzen Nüsse in erbsengroße Würfel schneiden und in einem Sieb unter fließend kaltem Wasser abwaschen. Auf einem Küchenpapier trocknen. Die Rehschulter und den Schweinehals durch die Erbsenscheibe des Fleischwolfs drehen und in eine Schüssel geben.

Wacholder mit Cognac im Mörser zerreiben und zum Hackfleisch geben. Pistazien, Sahne, Nüsse, Piment, restliches Pökelsalz und schwarzer Pfeffer ebenfalls dazu geben und alles mit der Hand mindestens drei Minuten gut durchkneten.

Eine Terrinen- oder Sandkuchenform mit Klarsichtfolie so auslegen, dass die Bahnen weit überhängen. Darauf die Speckscheiben so einlegen, dass auch sie über den Rand heraushängen. Dann die Form zur Hälfte mit dem Brät füllen. Den Rehrückenstrang der Länge nach einlegen und mit dem restlichen Brät auffüllen und glattstreichen. Den überhängenden Speck daueberklappen. Evtl. in die Mitte noch eine Speckscheibe legen. Mit der überhängen Klarsichtfolie den Speck bedecken. Die Terrinenform in Alufolie einpacken und bei 85°C ca. 1, 5 Stunden im Backofen garen. Damit das Gericht gelingt, sollte die Backofentemperatur exakt stimmen. Die Terrine anschließend erkalten lassen und anrichten.

Stichworte

Reh, Terrine, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Reh, Walnuss

REHRUECKEN MIT WALNUSSEKRUSTE UND WILDSAUCE

# REHRUECKEN MIT WALNUSSKRUSTE UND WILDSAUCE

Für 6 Portionen

## SAUCE

- 4 EL Öl
- 500 g Wildknochen; vom Händler in walnussgroße Stücke
- gehackt
- 300 g Röstgemüse; Sellerie, Möhre und Zwiebeln in kleinen Stücken
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 5 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Pfefferkörner
- 250 ml Schlagsahne
- 5 Wacholderbeeren; fein gehackt
- 1 TL Speisestärke

## KRUSTE

- 80 g Butter
- 3 Eigelb (Kl. M)
- 100 g Walnüsse; grob gehackt
- 60 g Semmelbrösel
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1 EL Honig
- 1 TL Frische Thymianblättchen; fein gehackt
- Salz, Pfeffer

## FLEISCH

- 1200 g Rehrücken; am Knochen, küchenfertig vorbereitet
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 3 Rosmarinzweige
- 50 g Butter

## ERFASST \*RK\* AM 08.12.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Dezember 2000

! Lässt sich vorbereiten, raffiniert

1. Das Öl im Bräter erhitzen, Knochen darin bei nicht zu starker Hitze 10 Minuten rösten. Gemüse zugeben und 5 Minuten mitrösten. Tomatenmark einrühren, mit Wein ablöschen und bei starker Hitze völlig einkochen lassen. Nelken, Lorbeer und Pfefferkörner zugeben. 1,5 Ltr. kaltes Wasser zugießen. Wildfond bei mittlerer Hitze offen etwa 1 Stunde, 30 Minuten einkochen lassen. Dabei immer wieder die Trübstoffe abschöpfen.

Den Fond (ca. 500 ml) durch ein sehr feines Sieb in einen anderen Topf gießen und mit der Sahne auffüllen. Wacholderbeeren zugeben. Den Fond in 30 Minuten um die Hälfte einkochen lassen und beiseite stellen.

2. Für die Kruste die Butter sehr schaumig schlagen. Eigelb nach und nach unterrühren. Walnüsse und Semmelbrösel unterheben. Mit Zimt, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in Klarsichtfolie einrollen und beiseite stellen.

3. Den Rehrücken rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen. Den Rehrücken zuerst mit der Fleischseite, dann mit der Knochenseite anbraten. Rosmarin zugeben. Butter in kleinen Stücken auf der Fleischseite verteilen.

4. Rehrücken im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten garen (Gas 3, Umluft 20-25 Minuten bei 180 Grad). Rehrücken aus dem Backofen nehmen, mit Alufolie zudecken und 15 Minuten ruhenlassen.

5. Alufolie entfernen. Backofengrill einschalten. Walnusssauce auf den beiden Rückensträngen verteilen und leicht andrücken. Den Rehrücken auf der untersten Einschubleiste 5-8 Minuten gratinieren.

6. Inzwischen die Wildsauce einmal aufkochen. Die Speisestärke mit wenig Wasser glatrühren und die Sauce damit leicht binden.

7. Rehrücken aus dem Ofen nehmen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit der Wildsauce, geschmelztem Mandel-Broccoli (siehe extra Rezept) und Spätzle servieren.

Wichtig: Die Rückenstränge mit einem scharfen Messer rechts und links vom Rückgrat vom Knochen lösen und in Medallions schneiden.

Hauptgang zum Rehrücken-Weihnachtsmenü

Stichworte

Reh, Walnuss, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Schwein

WILDSCHWEINRAGOUT

# WILDSCHWEINRAGOUT

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 800 g Wildschweinragout; am besten aus der Keule
- 150 g Bauchspeck
- 20 g Getrocknete Steinpilze; am
- Abend vorher eingeweicht
- 4 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 250 g Karotten
- 1/4 l Rotwein
- 2 EL Creme fraiche
- Etwas Petersilie

## ERFASST \*RK\* AM 17.10.00 VON

- Ilka Spiess ZDF / Volle Kanne Susanne

Fleisch würfeln, Speck sehr fein würfeln. Beides zusammen in einem Bräter anbraten, dann die Zwiebeln kurz mit braten. Gewürze dazugeben und mit Rotwein sowie der gleichen Menge Wasser aufgießen. Zugedeckt 1 Stunde schmoren.

Nun die klein geschnittenen Möhren dazu geben, nochmals auf kleiner Hitze eine knappe Stunde schmoren, zum Schluss mit der Creme fraiche binden und der gehackten Petersilie bestreuen. Dazu passen Spätzle.

Stichworte

Schwein, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Schwein, Bier, Gäste

BOZENER WILDSCHWEINGULASCH IN BIERSAUCE

# BOZENER WILDSCHWEINGULASCH IN BIERSAUCE

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 1 1/2 kg Wildschweingulasch
- 200 g Bauchspeck
- 750 g Zwiebeln
- Etwas Öl
- 1/2 l Dunkles Bier
- 1/2 l Brühe
- 2 EL Senf
- 1 TL Thymian

## ERFASST \*RK\* AM 28.11.00 VON

- Ilka Spiess ZDF / Volle Kanne Susanne

Zwiebeln grob hacken, Speck klein schneiden.

Zuerst das Fleisch und dann den Speck und die Zwiebeln in Öl anbraten. Mit dem Bier ablöschen und im zugedeckten Topf 15 min. kochen lassen. Dann Gewürze, Senf und Brühe zugeben und nochmals 1 Stunde kochen, ab und zu umrühren.

Ist die Soße zum Schluss etwas dünn, mit ein wenig Soßenbinder andicken.

Hierzu passen Semmelknödel.

Stichworte

Bier, Gäste, Schwein, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Schwein, Nudel

BANDNUDELN MIT WILDSCHWEINSUGO

# BANDNUDELN MIT WILDSCHWEINSUGO

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 kg Wildschweingulasch a. d. Keule
- 5 EL Olivenöl
- 200 g Zwiebeln; fein gewürfelt
- 200 g Möhren; fein gewürfelt
- 200 g Staudensellerie; fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen; fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 600 ml Wildfond
- 800 g Passierte Tomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 2 TL Zucker
- 50 g Pinienkerne
- 500 g Bandnudeln; z.B. Tagliatelle
- 3 EL (-4) Balsamessig

## ERFASST \*RK\* AM 05.12.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken November 2000

1. Das Fleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.
2. Dann in einem Bräter im Olivenöl anbraten. Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie und Knoblauch dazugeben, mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark unterrühren, mit dem Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen, Tomaten dazugeben und mit Rosmarin, Lorbeer, Wacholder und Zucker würzen.
3. Die Fleischsauce 2 Stunden, 30 Minuten mit leicht geöffnetem Deckel bei milder Hitze leise kochen lassen.
4. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und in den letzten 10 Minuten zur Fleischsauce geben.
5. Die Nudeln nach Packungsanweisung gar kochen, abgießen, aber nicht abschrecken. Nudeln mit der Fleischsauce in einer Schüssel servieren und mit Balsamessig abschmecken.

Stichworte

Nudel, Schwein, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Schwein, Pilze

WILDSCHWEINSCHNITZEL MIT WALDPILZEN

# WILDSCHWEINSCHNITZEL MIT WALDPILZEN

Für 2 Personen

## Zutaten

- 6 Wildschweinschnitzel; a 50 g
- 200 g Waldpilze
- 1 Scheib. Gerauchter Bauchspeck; fein gewürfelt
- 3 Schalotten; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1 l Fleischbrühe
- 1 EL Rotweinessig
- 125 ml Rotwein
- 1/4 l Sahne
- 2 EL Preiselbeeren
- 1/2 TL Zerriebene Wacholderbeeren
- 1/2 Bd. Petersilie; gehackt
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Butter
- 1 TL Mehl
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

## ERFASST \*RK\* AM 26.10.00 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Die Schnitzelchen flach klopfen, pfeffern, salzen und in heißem Olivenöl von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Dann herausnehmen und warm stellen. In der Fleischpfanne zwei Schalotten und Speck andünsten. Mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen, den Essig und die Wacholderbeeren zugeben. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen und passieren.

Die Sahne mit dem Mehl gut vermischen und damit den Fond abbinden.

Die Preiselbeeren unter die Sauce mischen. Die restliche Schalotte in einer Pfanne mit Butter dünsten, Knoblauch und Pilze dazugeben und bei starker Hitze anbraten. Bevor die Pilze braun werden, die Pfanne vom Feuer ziehen und gezupften Thymian und Petersilie untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Alles zusammen anrichten und mit Spätzle oder Semmelknödeln servieren.

Stichwort

Pilze, Schwein, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Wildschwein

WILDSCHWEINKEULE MIT EBERESCHEN (SPREEWALD)

WILDSCHWEINRUECKEN AUF SARDISCHE ART

WILDSCHWEINSTEAK MIT KARTOFFEL-ROULADEN

# WILDSCHWEINKEULE MIT EBERESCHEN (SPREEWALD)

Für 1 Rezept

## Zutaten

- Wildschweinkeule

## BEIZE

- Buttermilch
- Zwiebelringe
- 2 Knoblauchzehen
- Wacholderbeeren
- 3 Pfefferkörner; bis 1/3 mehr
- Thymian
- Oregano
- Petersilie

## ZUM FERTIGSTELLEN

- Speckscheiben
- Wacholderbeeren
- Piment
- 1 Nelken; bis doppelte Menge
- Salz, Pfeffer
- Senfkörner
- Kümmel
- 2 groß. Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen; bis 1/2 mehr
- Petersilienwurzel
- Sellerie
- Porree
- Karotten
- Rotwein
- Sahne
- Evtl. dunkle Brotrinde

## ERFASST \*RK\* AM 12.11.00 VON

- Ulli Fetzer [www.spreewald-online.de](http://www.spreewald-online.de)

Das Fleisch 2-3 Tage in eine Beize aus Buttermilch, Zwiebelringen, Knoblauch, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Thymian, Oregano und Petersilie einlegen. Danach das Fleisch herausnehmen, abspülen und trocken reiben. Fleisch enthäuten und den übermäßigen Fettanteil entfernen.

Die dicken Speckscheiben in eine Pfanne legen und in der Bratenröhre glasig werden lassen. Danach das Fleisch in das Fett legen, salzen und mit den in einer Kaffeemühle zerkleinerten Wacholderbeeren, Piment, Nelken, Pfeffer, Senfkörner und Kümmel bestreuen. Zwiebeln, Knoblauch, Petersilienwurzel, Sellerie, Porree und Karotten vorbereiten.

Fleisch kurz anbraten, Wurzelgemüse zugeben und ca. 1 Std. schmoren lassen. Dann entweder Rotwein oder Sahne hinzufügen und alles in der Röhre weiter schmoren lassen. Nach ca. 2 1/2 Std. ist das Fleisch gar. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensud mit dem Gemüse durchsiehen. Soße abschmecken und leicht mit Mehl und Sahne andicken. Man kann auch schon im letzten Drittel der Bratenzeit eine dunkle Brotrinde dazugeben, die die Soße dunkler und schmackhafter macht.

Als Beilage werden Kartoffeln und Ebereschmarmelade gereicht.

Stichworte

Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# WILDSCHWEINRUECKEN AUF SARDISCHE ART

Für 1 Rezept

## Zutaten

- 200 g Kleine Zwiebeln ersatzweise Schalotten
- 1 Bd. Kleine Möhren mit Grün
- 150 g Knollensellerie
- 1/4 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 1 TL Schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL Ganzer Kümmel
- 800 g Wildschweinrücken ausgelöst küchenfertig
- Salz
- 6 EL Olivenöl
- 60 g Backpflaumen
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Rotweinessig
- 1 Lorbeerblatt
- Gemahlener Zimt
- 60 g Rosinen
- 200 ml Wildfond
- 10 g Zartbitterschokolade
- 4 Zerdrückte Wacholderbeeren
- Muskat
- 80 g Durchwachsener Speck in dünnen Scheiben

## ERFASST \*RK\* AM 01.11.99 VON

- Ulli Fetzer Schubecks

1. Die Zwiebeln und Möhren schälen, das Grün der Möhren 2 cm über dem Stielansatz abschneiden. Den Sellerie schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zimtstange, Gewürznelken und den Sternanis in einem Mörser grob zerkleinern und mit Pfeffer- und Korianderkörnern und dem ganzen Kümmel in eine Gewürzmühle füllen. Den Backofen auf 100°C vorheizen.

2. Wildschweinrücken waschen und trockentupfen, salzen und aus der Mühle würzen. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten, auf einen Gitterrost legen. Den Rost auf ein tiefes Backblech setzen und gemeinsam in den Ofen schieben. Das Fleisch im Ofen in 30 bis 40 Minuten rosa braten.

3. Die Backpflaumen halbieren. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Das vorbereitete Gemüse und 2 EL Olivenöl hinzufügen, Gemüse kurz andünsten und mit dem Rotweinessig ablöschen. Das Lorbeerblatt, eine Prise gemahlener Zimt, die Backpflaumen und die Rosinen dazugeben. Wildfond angießen und sanft auf ein Drittel einkochen lassen. Die Schokolade mit den Wacholderbeeren einrühren, mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken.

4. Speckscheiben vom harten Rand befreien, in Streifen schneiden. Mit dem restlichen Olivenöl in einer Pfanne knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Den Wildschweinrücken schräg in dünne Scheiben schneiden. Gemüse und Backpflaumen samt Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen. Die Fleischscheiben darauf anrichten, die Speckstreifen darüber legen.

Stichworte

Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# WILDSCHWEINSTEAK MIT KARTOFFEL-ROULADEN

Für 4 Personen

## Zutaten

- 8 Wildschweinsteaks
- 30 ml Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

## FUER DIE SOSSE

- 400 g Champignons
- 30 g Butter
- 2 Schalotten
- 100 ml Weißwein
- 300 ml Sahne
- 60 g Gouda
- Petersilie
- Thymian
- Paprika edelsüß
- Salz und Pfeffer

## FUER DIE ROULADEN

- 500 g Kartoffeln
- 50 g Weizenmehl
- 20 g Speisestärke
- 20 g Grieß
- 2 Eigelb
- Butter
- 250 g Speck
- Petersilie
- Majoran
- Salz

## ERFASST \*RK\* AM 04.02.00 VON

- Ulli Fetzer NORDTEXT

Die Steaks: Die feingeschnittenen Schalotten in der Butter glasig dünsten, die Champignons zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit Weißwein ablöschen und den Fond reduzieren.

Die Sahne aufgießen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Die Wildschweinsteaks salzen, pfeffern und in heißem Öl in der Pfanne anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und weitere 6 bis 8 Minuten braten.

Die Steaks aus der Pfanne nehmen und in eine feuerfeste Form legen. Die Champignonsosse über die Wildschweinsteaks geben. Den klein geschnittenen Gouda darüber verteilen und mit edelsüßem Paprikapulver bestäuben. Die Steaks unter dem Grill langsam gratinieren (überbacken).

Kartoffelroulade: Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und ca. 20 Minuten kochen. Dann fein hacken oder reiben und mit Mehl, Stärke, Eigelb, Grieß, Salz und zerlassener Butter zu einem glatten Teig verarbeiten.

Für die Füllung den Speck in kleine Würfel schneiden und auslassen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln, zu dem Speck geben und goldbraun anschwitzen. Petersilie und Majoran unterrühren, abkühlen lassen. Den Kartoffelteig auf einer mit Mehl bestreuten Platte zu einem Rechteck ausrollen, gleichmäßig mit der Füllung bestreichen und aufrollen.

Eine Stoffserviette gut mit Butter bestreichen. Die Kartoffelroulade darin einrollen und die Enden mit Küchengarn zubinden. In kochendes Salzwasser geben, ca. 35 Minuten kochen lassen. Nach dem Herausnehmen kurz in kaltes Wasser tauchen. Auswickeln, die Roulade die Scheiben schneiden und Semmelbutter darüber geben. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Stichworte

Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wild, Wildschwein, Sülze, Salat

WILDSCHWEINSUELZE MIT BLATTSALATEN UND VINAIGRETTE

# WILDSCHWEINSUELZE MIT BLATTSALATEN UND VINAIGRETTE

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 1 Kalbsfuß; (1,5 kg, vom Schlachter zersägen lassen)
- 3 Zwiebeln
- 250 g Mohren
- 250 g Petersilienwurzeln
- 200 g Knollensellerie
- 1 groß. Porreeestange
- 1 Wildschweinschulter; 1 kg, mit Knochen
- 3 Lorbeerblätter
- 2 klein. Rosmarinzweige
- 3 Thymianzweige
- 4 Wacholderbeeren
- 1 TL Weiße Pfefferkörner
- 7 EL Rotweinessig
- Salz, weißer Pfeffer
- 120 g Verschiedene Blattsalate Frisee, Eichblatt, Lollo bianco
- 3 EL Traubenkernöl
- 100 g Ricotta; ungesalzen

## ERFASST \*RK\* AM 13.07.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Juni 2000

1. Die Kalbsfußknochen in kaltem Wasser aufsetzen, einmal aufkochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebeln quer durchschneiden, mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne ohne Fett legen und bei starker Hitze kräftig bräunen. Mohren, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen. Mohren und Petersilienwurzeln ganz lassen, den Sellerie in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Porree putzen und halbieren.

2. Die Wildschweinschulter mit Kalbsfuß, Gemüse, Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Wacholder und Pfefferkörnern in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze 2 1/2 Stunden offen garen. Erst abschäumen, wenn sich eine dicke Schaumschicht gebildet hat und kein neuer Schaum mehr aufsteigt. Mohren, Petersilienwurzeln, Sellerie und Porree nach 30 Minuten Garzeit herausnehmen und abkühlen lassen. Die Wildschweinschulter nach 2 1/2 Stunden Garzeit herausnehmen.

3. Ein Spitzsieb mit einem feuchten Mulltuch auslegen, den Fond durch das Sieb in einen anderen Topf gießen und auf 3/4 l einkochen. Danach gut entfetten und mit 5 EL Rotweinessig, Salz und Pfeffer würzen. 4 EL Fond für die Vinaigrette beiseite stellen, dann den Fond abkühlen lassen.

4. Den Porree in 1 cm breite Ringe, das restliche Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch vom Knochen lösen; das mittlere Stück in dünne Scheiben, das restliche Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Fleisch und Gemüse auf 6 tiefen Tellern verteilen und mit dem Fond bedecken. Abdecken und mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

5. Kurz vorm Servieren die Salate waschen, putzen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Aus dem restlichen Rotweinessig und Fond, Salz, Pfeffer und Traubenkernöl eine Vinaigrette rühren. Die Salate auf der Sülze anrichten. Den Ricotta glattrühren, mit einem feuchten Teelöffel 6 Nocken abstechen und auf der Sülze verteilen. Salat und Sülze mit der Vinaigrette beträufeln und servieren.

: Dazu passt Baguette.

Stichworte

Salat, Sülze, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

# Wilde, Hase

SAURER FELDHASE

# SAURER FELDHASE

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 Wildhase
- 250 g Karotten
- 250 g Sellerieknolle
- 250 g Zwiebeln
- 1 Petersilienwurzel
- 3 Lorbeerblätter
- Muskat
- Salz
- Pfefferkörner
- 3 Saure Äpfel
- 1 EL Senf
- 1 Prise Essig
- 100 g Saure Sahne

## ERFASST \*RK\* AM 18.09.00 VON

- Ilka Spiess Kochgeschichten Die kleine ungarische
- Gutshofküche

Kleingeschnittenes Wurzelgemüse, Gewürze, Essig in einem Liter Wasser aufkochen, über das tranchierte Wildfleisch gießen und über Nacht stehen lassen. Saure Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Den gebeizten Hasen mit Senf bestreichen und mit dem Wurzelsud und Apfelstücken eine Stunde schmoren. Die Hasenstücke herausnehmen und das Gemüse mixen und passieren. Mit Rahm abschmecken, bei Bedarf Sud zugeben und über die Hasenstücke gießen.

Dazu empfiehlt sich: Serviettenknödeln

Stichworte

Hase, Wilde

Titel - Rubrik - Stichworte

# GESCHMORTES KANINCHEN II

Für 4 Personen

## Zutaten

- 3 Bd. Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 1 Kaninchen à 1,2 kg
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Öl
- 3 Lorbeerblätter
- 1/2 Bd. Thymian
- 125 ml Weißwein
- 125 ml Wasser

## ERFASST \*RK\* AM 02.10.94 VON

- Ulli Fetzer ARD/ZDF

Suppengrün kleinschneiden, Zwiebeln würfeln. Kaninchen zerteilen, gründlich säubern, mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl anbraten, Filets herausnehmen.

Lorbeerblätter, Thymian und Gemüse zufügen. Weißwein und Wasser zugießen, im Ofen bei 200 °C ca. 30 Min. zugedeckt schmoren. Filets wieder zugeben, noch 10 Min. schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pro Portion ca. 353 kcal/1476 kJ.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHEN AUF GEMUESE NACH ART DES VENETO

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 klein. Kaninchen
- 4 Rippen Stangensellerie
- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Rosmarin
- Ganz wenig Estragon
- 1 Handvoll Hopfensprossen
- Oregano
- Nelken
- Zimt
- Wacholderbeeren
- Muskatnuss
- 200 ml Hühnerbrühe

## ERFASST \*RK\* AM 10.07.98 VON

- Ilka Spiess Was die Großmutter noch wusste

Das Kaninchen tranchieren. Falls es ein Wildkaninchen ist, dieses 2 Std. in fließendes Wasser legen, um den Wildgeruch zu vermindern. Das Gemüse waschen, fein schneiden, in Olivenöl andämpfen, salzen, pfeffern. Die Kaninchenstücke darauf legen, alles eine Viertelstunde durchdämpfen. Die fein gehackten Kräuter und die Gewürze zugeben, alles gut vermengen, mit der Brühe ablöschen, zugedeckt im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen 1 1/2 Std. schmoren lassen. Evtl. nach der halben Garzeit noch mehr Brühe begeben.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHEN IN BACKPFLAUMEN UND ERDNUESSEN

Für 1 Rezeptpers

## Zutaten

- 2 Junge Kaninchen
- 2 Zwiebeln; gehackt
- 200 ml Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Tomaten; enthäutet kleingeschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Wasser
- 50 g Erdnüsse
- 30 g Mandeln; geschält und geröstet
- 20 Backpflaumen; entkernt
- Salz und Pfeffer
- 1 Bd. Petersilie

## ERFASST \*RK\* AM 13.09.95 VON

- Ulli Fetzer Nach NORDTEXT

Die gehackte Zwiebeln in einem Bratentopf in Öl goldbraun braten. Die enthäutete, kleingeschnittene Tomaten und Lorbeerblatt dazugeben und mitdünsten.

Jedes Kaninchen in je 8 Teile zerlegen, salzen, pfeffern und insgesamt etwa eine Stunde im Bratopf köcheln lassen.

Geschälte, geröstete Mandeln, Knoblauchzehen, Petersilie und dem Wasser im Mixer pürieren.

Geben Sie dieses Püree nach 40 Minuten in den Bratopf, verrühren Sie es mit dem Fond und wenden Sie die Kaninchenteile darin.

Erdnüsse und entkernte Backpflaumen (am Vortag eingeweicht) mit wenig Wasser erhitzen, aber nicht kochen. Abtropfen lassen. Backpflaumen und Erdnüsse nach 50 Minuten mit der Sauce verrühren.

Als Beilage Baguette oder Bandnudeln. Getränkevorschlag: ein trockener Chardonnay.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHEN IN KIRSCHBIER

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 4 groß. Kaninchenkeulen
- 1 Bd. Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- 750 ml Frank Boon's Kirschbier "Mariage Parfait", oder
- ein ungesüßter Sauerkirchsmost aus dem Reformhaus
- Mehl zum Wenden
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl zum Anbraten
- 1 TL Tomatenmark
- 4 EL Eingemachte Sauerkirschen

## ERFASST \*RK\* AM 02.02.99 VON

- Ilka Spiess STERN-Rezept

Kaninchenkeulen waschen und trockentupfen. Das Suppengrün waschen und putzen, die Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit den Lorbeerblättern, Thymian, den Knoblauchzehen, Wacholderbeeren, Pimentkörnern in eine Schüssel geben und mit dem Kirschbier begießen. Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Kaninchenkeulen herausnehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern und in etwas Mehl wenden. Olivenöl in einem Bräter mit Deckel erhitzen und die Kaninchenkeulen von allen Seiten anbraten. Wenn sie etwas Farbe angenommen haben, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Gemüse und Kräuter aus der Marinade heben und ebenfalls kurz anbraten, das Tomatenmark hinzugeben und alles zusammen anrösten. Die Kaninchenkeulen wieder in den Bräter zu dem Gemüse geben und noch ein paar Minuten mit dem Gemüse rösten. Langsam die Marinade zugießen. Eventuell noch so weit mit Wasser aufgießen, bis die Keulen ganz bedeckt sind. Etwa 35 bis 40 Minuten schmoren lassen.

Kaninchenkeulen aus dem Bräter nehmen und die Sauce passieren. Danach noch etwa fünf Minuten auf dem Herd einkochen. Abgetropfte Sauerkirschen hinzufügen und kurz mitkochen lassen. Anschließend die Sauce nochmals abschmecken.

Kaninchenkeulen auf vorgewärmte Teller legen und mit der Sauce begießen. Die Sauerkirschen dekorativ anordnen.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHEN IN WEISSWEIN-SOSSE

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Küchenfertiges Kaninchen
- 375 ml Weißwein
- 2 EL Essig
- 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1/2 TL Thymian
- 125 g Durchwachsener Räucherspeck
- 1 EL Butter
- 8 klein. Zwiebeln
- 250 g Frische Champignons
- 250 g Möhren
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 125 ml Brühe
- 2 EL Mehl
- 100 g Schlagsahne

## ERFASST \*RK\* AM 11.02.99 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Kaninchen waschen, in Portionsstücke schneiden. 1/8 l Wein mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Thymian mischen, Kaninchen 6-12 Stunden darin marinieren.

Speck in Streifen schneiden, in Fett knusprig anbraten, herausnehmen. Kaninchenteile abtrocknen, von allen Seiten anbraten. Zwiebeln, Möhren und Pilze putzen, in Scheiben schneiden.

Das Fleisch in eine feuerfeste Form legen, Speck und Gemüse darüber verteilen. Petersilie und Lorbeerblatt zufügen. Brühe und 1/8 l Weißwein angießen. Im vorgeheizten Backofen 60 bis 80 Minuten garen. Petersilie und Lorbeer entfernen. Mehl und Sahne verrühren, Sauce damit binden, abschmecken.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHEN MIT BACKPFLAUMEN

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 250 g Gemischtes Backobst Pflaumen und Apfelinge
- 1/4 l Trockener Weißwein
- 1 Kaninchen; küchenfertig ca.2 kg
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Getr. Thymian
- 3 EL Butter
- 250 g Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 1/4 l Brühe
- 150 g Creme fraiche

## ERFASST \*RK\* AM 16.07.98 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Backobst in eine Schüssel geben, mit Wein begießen und zugedeckt beiseite stellen.

Kaninchen kurz unter fließendem Wasser waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und in Portionsstücke teilen. Fleischstücke mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben und in der erhitzten Butter von allen Seiten kräftig anbraten.

Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden, dazugeben und so lange mitschmoren, bis sie Farbe angenommen haben. Lorbeerblätter und Brühe zugeben, zudecken und 15 Minuten schmoren lassen.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHEN MIT STELMUSSCHAUM UND KARTOFFELRAVIOLI

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Kaninchen
- 500 g Stielmus
- 250 g Sahne
- 500 g Kartoffeln
- 80 g Schalotten
- 250 g Perlzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bd. Kerbel
- 1 groß. Zweig Thymian
- 5/8 ml Noilly Prat
- 300 g Karotten mit Grün
- 250 g Austernpilze
- 50 g Olivenöl zum Braten
- 50 g Geräucherter Bauchspeck

## ERFASST \*RK\* AM 12.02.99 VON

- Ilka Spiess WDR-Krisenkochtip

Das Kaninchen ausbeinen und die einzelnen Fleischteile parieren. Die Knochen kleinhacken, mit weißem Röstgemüse leicht anschwitzen und mit Wasser knapp bedecken, um einen hellen Kaninchenfond zu ziehen. Die einzelnen Fleischteile in Olivenöl anbraten und zum Ruhen nach 2/3 der Garzeit beiseite stellen.

Das GEMUESE: Die Kartoffeln schälen und zur Hälfte fein würfeln, den Stielmus waschen und blättrig schneiden; blanchieren; Schalotten, Knoblauch und Karotte schälen, Austernpilze vom Strunk befreien und waschen. Die gewürfelten Kartoffeln in Butter anschwitzen, Schalottenbrunoise hinzufügen, glasig machen, mit hellen Kaninchenfond ablöschen, etwas Thymian und feingeschnittenen Knoblauch zugeben. Nach 2/3 der Garzeit etwas Sahne hinzufügen und ganz zum Schluss den Stielmus mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der STELMUSSCHAUM: Die Kartoffelabschnitte in einer Sauteuse anschwitzen, Schalotten, Knoblauch und Thymian hinzufügen; mit Kaninchenfond ablöschen nach ca. 10 Minuten 1/3 des Stielmus hinzufügen, einmal aufkochen und im Rotor pürieren, passieren und mit Sahne; Noilly Prat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die KARTOFFELRAVIOLI: Die größten Kartoffeln auf dem Küchenhobel oder der Aufschnittmaschine in größtmögliche dünne Scheiben schneiden, blanchieren, mit Eigelb bestreichen, geröstete Speck/ Schalottenwürfel zum Füllen aufsetzen und mit einer weiteren Kartoffelscheibe belegen und ausstechen, anschließend in einer heißen Friteuse goldgelb backen.

Die Karotten blanchieren und in Butter und Gewürzen glasieren. Das Kaninchen fertiggaren, die Austernpilze sautieren, das Gemüse ein letztes Mal probieren.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHENKEULEN MIT WILDEM SCHNITTLAUCH

Für 2 Portionen

## Zutaten

- 2 Kaninchenkeulen
- 1 Bd. Wurzelgemüse
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bd. Wilder Schnittlauch oder Schnittlauch
- 1/4 l Fleischbrühe
- 125 ml Weißwein
- 2 EL Feine Karotten- und Lauchwürfel
- 125 ml Sahne
- 1 TL Mehl
- Flüssige Butter
- Salz
- Olivenöl

## ERASST \*RK\* AM 25.03.99 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Die Zwiebeln und das Wurzelgemüse grob würfeln. Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zwiebeln und dem Wurzelgemüse in Olivenöl anrösten.

Zubereitung: Kurz danach den zerdrückten Knoblauch hinzugeben. Mit Fleischbrühe und Weißwein ablöschen und 15 Min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Dann die Karotten- und Lauchwürfel und die Sahne dazugeben.

Das Mehl mit etwas flüssiger Butter vermischen und damit die Sauce andicken. Auf kleinem Feuer, bei geschlossenem Deckel nochmals 20 Min. garen. Kurz vor dem Anrichten mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben, kurz aufkochen und anrichten.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# KANINCHENRUECKEN MIT KIRSCHEN GEFUELLT

Für 4 Portionen

## Zutaten

- 1 Kaninchenrücken mit Bauchlappen
- 2 EL Öl
- 40 g Möhre
- 40 g Sellerie
- 30 g Lauch
- 100 g Zwiebel
- 1 Zweig Rosmarin
- 40 g Tomatenmark
- 300 ml Spätburgunder
- Salz, Pfeffer
- 30 g Kalte Butter in Flöckchen
- 150 g Keulenfleisch, entbeint
- 1 EL Kirschwasser
- 2 Scheib. Toastbrot ohne Rinde
- 100 ml Milch
- 1 klein. Ei
- 6 EL Schlagsahne
- 25 Entsteinte Kirschen; ca.
- 1 Nudelteigplatte (siehe TIPP)
- Butter zum Einfetten

## ERFASST \*RK\* AM 01.02.99 VON

- Ilka Spiess STERN-Rezept

Den Kaninchenrücken so entbeinen, dass beide Rückenstränge mit Bauchlappen zusammenhängen. Knochen für die Sauce zerkleinern, in Öl anrösten. Gemüse würfeln, mit Rosmarin hinzufügen und mitbraten. Tomatenmark dazurühren. Mit Spätburgunder und 300 ml Wasser ablöschen, fast völlig einkochen lassen. Noch einmal 300 ml Wasser zugießen, einkochen, dann durch ein Sieb gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die Butterflöckchen einrühren, nicht mehr kochen.

Keulenfleisch mit Salz, Pfeffer und Kirschwasser marinieren. Brot in Milch einweichen, im Hacker mit dem Fleisch zerkleinern. Ei und Sahne einarbeiten, abschmecken.

Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Farce mit den Kirschen vermengen, auf dem Kaninchenrücken gleichmäßig verteilen und einrollen.

Kaninchenrolle erst in Nudelteig, dann in eine mit Butter bestrichene Alufolie einwickeln und in siedendem Wasserbad 25 Minuten pochieren.

Folie öffnen, den Rücken in Scheiben schneiden, die Sauce getrennt dazu reichen.

TIPP: Nudelteig wird aus 150 g Mehl, 4 Eigelb, 1 EL Öl, etwas Salz und Muskatnuss geknetet. Danach sollte er etwas ruhen. Anschließend wird er passend zum Kaninchenrücken ausgerollt. Als Beilage eignen sich am besten Spätzle oder feine Bandnudeln.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

# ZITRONEN-KANINCHEN MIT LINSEN

Für 6 Portionen

## Zutaten

- 1800 g Wildkaninchenteile Keulen + Läufe
- 1 Maggi Würzmischung 1
- 6 EL Speiseöl
- 1 l Wasser
- 4 TL Klare Gemüsebrühe
- 1 Stück Ingwerknolle
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 250 g Rote Linsen
- 4 Bd. Frühlingszwiebeln
- 1 Zitrone
- 2 EL Zucker
- Zitronenscheiben

## ERFASST \*RK\* AM 20.04.98 VON

- Ilka Spiess Maggi Kochstudio

Wildkaninchenteile mit Maggi Würzmischung 1 würzen. Thomy Sonne & Olive in einem Bräter heiß werden lassen und die Kaninchenteile darin anbraten. Wasser dazugießen und Maggi Klare Gemüsebrühe darin auflösen. Ingwerknolle schälen, in kleine Würfel schneiden, Rosmarin und Lorbeerblätter zufügen und zugedeckt 30 Min. schmoren.

Rote Linsen zugeben, weitere 5 Min. schmoren. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in 3 cm lange Stücke schneiden, zufügen und weitere 10 Min. schmoren.

Mit dem Saft der 1/2 Zitrone und Zucker abschmecken. Kaninchenteile mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten und mit Zitronenscheiben garnieren.

Dazu Baguette reichen.

Brennwert pro Portion ca.: 3.060 kJ (730 kcal) Nährwerte pro Portion ca.: E: 68 g; KH: 36 g; F: 34 g

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte