

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

# Edelgulasch vom Zildschwein mit Morcheln & Ei

## Zutaten

(für 6 Personen)

**900 g Wildschweinschulter**  
**Salz, weißer Pfeffer**  
**8 Zwiebeln**  
**Öl zum Anbraten**  
**2 rote Paprika**  
**1 l Wildfond**  
**Paprikapulver edelsüß**  
**6-7 Wacholderbeeren**  
**2 Lorbeerblätter**  
**3 Knoblauchzehen**  
**1 EL Majoran**  
**1 EL Waldviertler Kümmel**  
**¼ l Schlagobers**  
  
**50 g frische Morcheln**  
**Butter**  
**Cognac**  
**Salz, Pfeffer**  
**6 Wachteleier**  
**6 Essiggurkerl**

## Zubereitung

Für das Gulasch die Wildschweinschulter von den groben Sehnen und Häuten befreien, in gleich große Stücke schneiden und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Zwiebeln schälen und würfelig schneiden; in einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebeln farblos anschwitzen; Paprikapulver und in Stücke geschnittene Paprika begeben, vom Feuer nehmen und verrühren; mit Fond aufgießen und wieder zustellen. Den Gulaschansatz aufkochen lassen, die Gewürze begeben und mixen. Das Fleisch dazugeben und etwa zwei Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen; den Saft mit Schlagobers abschmecken.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Morcheln kurz durchschwenken, mit Cognac ablöschen und

einreduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Wachtel-Spiegeleier braten; die Essiggurkerl in Fächer schneiden. Das Gulasch mit Wachtel-Spiegelei, Morcheln und Gurkenfächer anrichten.

## M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. Toni M.,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.

Rest. im Kloster Und,  
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0.

Rest. Mörwald im Ambassador,  
1010 Wien, Kärntner Straße 22,  
Tel. 01/96 161-161.

Rest. Schloss Grafenegg,  
Grafenegg, Tel. 0 27 35/26 16-0.

Gourmet Service Catering,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.

Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)



Foto Florian Kloss