

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Scharfes Wildgulasch mit Butter-Nockerln

Zutaten

(für 6 Personen)

Gulasch:**900 g Hirschschulter****900 g Zwiebeln****1 roter Paprika****1 l Wildfond****6–7 Wacholderbeeren****Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle****3 EL Paprikapulver edelsüß****2 Lorbeerblätter****150 g Schweineschmalz****¼ l Schlagobers****2 EL Preiselbeeren****Butter-Nockerl:****je 200 g Mehl glatt und griffig****¼ l Milch****2 Eier****Salz, Pfeffer, Muskat****Butter zum Schwenken****Garnitur:****6 Wachteleier****6 Essiggurkerl fächerförmig geschnitten****Schnittlauch zum Bestreuen****Zubereitung**

Für das Gulasch die Hirschschulter von den groben Sehnen und Häuten befreien. In gleich große Stücke schneiden und mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zwiebeln schälen und würfelig schneiden. In einem Topf das Schweineschmalz erhitzen und die Zwiebeln farblos rösten. Den Paprika begeben und vom Feuer nehmen. Das Paprikapulver mit den Zwiebeln und dem Paprika verrühren. Mit dem Fond aufgießen und wieder zustellen. Den Gulaschansatz aufkochen lassen, das Fleisch und die Ge-

würze begeben. Das Gulasch etwa 2 Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen. Fleisch herausnehmen und den Saft mit Schlagobers und Preiselbeeren abschmecken. Durch ein feines Sieb mixen und das Fleisch wieder begeben.

Für die Butter-Nockerl alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten und durch ein grobes Spätzlesieb in kochendes Salzwasser einkochen. 5 Min. ziehen lassen. Die gegarten Nockerl in Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Wachteleier zu Spiegeleiern braten. Das Wildgulasch mit den Butter-Nockerln anrichten, das Wachtelspiegelei mit dem Gurkerlfächer dazusetzen und mit Schnittlauch bestreuen.

WILDFOND**Zutaten für 1 bis 1,5 Liter Wildfond:**

2–3 kg Wildknochen, 400 g Zwiebeln, 200 g Karotten, 100 g Gelbe Rüben, 100 g Sellerie, 1 Knoblauchzehe, 2 Lorbeerblätter, 12 Wacholderbeeren, 8 Nelken, Salz, Pfeffer, Pflanzenöl.

Zubereitung:

Zerkleinerte Knochen mit dem Öl in der Pfanne im auf 200°C vorgeheizten Backofen unter öfterem Wenden rösten. Fett abgießen. Gemüse schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem großen Topf mit etwas Öl anschwitzen. Abgetropfte Knochen dazugeben, gut vermischen, mit Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Grauen Schaum abschöpfen, Gewürze zugeben und 2 bis 3 Stunden lang köcheln lassen. Abschließend durch ein Tuch passieren und, wenn gewünscht, entsprechend reduzieren. – Es empfiehlt sich, den Wildfond in größeren Mengen zuzubereiten, um ihn dann portioniert in küchengerichten Mengen tiefzufrieren.



Foto Florian Kloss