

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Krautfleisch von der Wildsau

Zutaten

(für 6 Personen)

5 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
6 EL Öl
2 rote Paprika
2 Pfefferoni
4 EL Paprikapulver
½ l Rindsuppe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
600 g Wildschweinragout
250 g Sauerkraut
3 Lorbeerblätter

12 Erdäpfel
Salz
20 g Butter
4 EL gehackte Petersilie
Sauerrahm
Schnittlauch

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch grob hacken und in Öl braun dünsten. Paprika und Pfefferoni fein schneiden und kurz mitrösten, paprizieren, mit Suppe ablöschen, würzen und 20 Min. köcheln

lassen. Pürieren und das Wildschweinfleisch begeben, etwa 40 Min. weiterköcheln lassen, dann das Sauerkraut und die Lorbeerblätter darunter mengen. So lange weiterkochen, bis Kraut und Wildschweinfleisch weich sind, abschmecken und eventuell mit Sauerrahm-Mehl-Gmachtl binden.

Für die Petersilienerdäpfel die Erdäpfel in Salzwasser kochen, in brauner Butter mit Salz und Petersilie schwenken.

Das Krautfleisch auf einen Teller setzen, Petersilienerdäpfel als Beilage servieren und eventuell mit einem Löffel Sauerrahm und frischem Schnittlauch ausgarnieren.

Tipp

Qualitativ hochwertiges Sauerkraut verwenden (lange dünne Streifen).

Paprika nicht zu lange rösten, sonst wird er bitter.



Foto Florian Kloss

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-0);
Rest. „Schloß Grafenegg“,
Grafenegg (Tel. 0 27 35/26 16-0);
Rest. „Fontana“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Rest. im Kloster Und,
Krems (Tel. 0 27 32/704 93);
Mörwald im Ambassador, 1010 Wien,
Kämtner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
„Gourmet Service Catering“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Internet: <http://www.moerwald.at>