

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Geschnetzeltes vom Wildschwein in Paprikarahm und geschwenkten Kräuter-Nockerln

Zutaten (für 6 Personen)

Geschnetzeltes:

1 kg Wildschweinschulter

3 Zwiebeln

6 rote Paprika

Öl

4 Zehen Knoblauch

6 EL Paprikapulver

½ l brauner Fond oder

Rindsuppe

Salz, Pfeffer

Majoran

1 Becher Sauerrahm

3 EL Mehl

Kräuter-Nockerl:

600 g griffiges Mehl

4 ganze Eier

2 Eidotter

¼ l Milch

50 g flüssige Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Estragon, Majoran, Rosmarin

Thymian, Petersilie

Zubereitung

Die Wildschweinschulter zuputzen und mundgerecht portionieren. Die Zwiebeln und die Paprika ebenfalls klein schneiden. In einem Topf Zwiebel goldbraun anschwitzen, die Paprikastücke und den Knoblauch dazugeben und weiter rösten. Danach mit Paprikapulver stauben, kurz weiter rösten und gleich darauf mit braunem Fond aufgießen. Sobald der Paprika weich ist, den ganzen Inhalt des Topfes fein pürieren. Die Wildschweinschulter beigegeben und ca. eine Dreiviertelstunde fertig garen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frischem Majoran abschmecken. Zuletzt den Sauerrahm mit Mehl glatt rühren und das Gericht vollenden – der Rahm darf nicht mehr aufkochen, sonst flockt er aus! Für den Nockerlteig alle Zutaten außer die Kräuter glatt rühren und im Salzwasser kochen bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Abschöpfen und mit den verschiedenen Kräutern in Butter schwenken. Im tiefen Teller servieren.

ran abschmecken. Zuletzt den Sauerrahm mit Mehl glatt rühren und das Gericht vollenden – der Rahm darf nicht mehr aufkochen, sonst flockt er aus! Für den Nockerlteig alle Zutaten außer die Kräuter glatt rühren und im Salzwasser kochen bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Abschöpfen und mit den verschiedenen Kräutern in Butter schwenken. Im tiefen Teller servieren.

Der Tipp

Das Fleisch nicht zu dünn schnetzeln, da es sonst sehr trocken wird. Frischer Majoran wertet dieses Gericht besonders auf.



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,
Kärntner Str. 22 (Tel. 01/96 161-161).
„Gourmet Service Catering“,
Feuersbrunn (Tel. 0 27 38/22 98-34);
Internet: <http://www.moerwald.at>