

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

*Wildschweinsbraten mit Kraut*

**Zutaten**

(für 6 Personen)

- 2 Wildschweintrüben ohne Knochen**
- Salz, weißer Pfeffer**
- 30 ml Olivenöl**
- 100 g Stangensellerie**
- 100 g Karotten**
- 2 Zwiebeln**
- 60 g geräucherter Bauchspeck**
- 1/16 l trockener Rotwein**
- 10 Wacholderbeeren**
- 1/2 Lorbeerblatt**
- 100 ml Obers**
- 100 ml Rindsuppe**
- 300 g junge Zwiebeln**
- 80 ml Madeira**
- 30 g Butter**

- 1 großer Kopf Weißkraut**
- 2 Schalotten, gewürfelt**
- 100 g Bauchspeck, gewürfelt**
- 50 g Butterschmalz**
- 300 ml Rindsuppe**
- etwas Weißwein**
- Kümmel, frischer Majoran**
- 1 Knoblauchzehe**
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskat**

**Zubereitung**

Das Fleisch zuputzen, danach salzen und pfeffern, in heißem Olivenöl anbraten, anschließend unter Zugabe der Sehnen und Abschnitte im Rohr bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. vorbraten. Die Karree aus der Pfanne nehmen und an einem warmen Ort etwas

ruhen lassen. Stangensellerie, Karotten, Zwiebel sowie die Hälfte des Specks in Scheiben schneiden, in die Pfanne geben und anrösten, mit Rotwein ablöschen, die zerdrückten Wacholderbeeren und das halbe Lorbeerblatt dazugeben und völlig einkochen, mit Obers und Suppe auffüllen und wieder einreduzieren lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Schließlich den ausgetretenen Saft der Rücken beigeben und die Sauce abseihen. Die jungen Zwiebeln auf 3 cm kürzen und die äußere Schale entfernen. In einem Bräter den restlichen kleinstwürfelig geschnittenen Speck und die jungen Zwiebeln anschwitzen und mit Madeira ablöschen, mit der Sauce aufgießen, salzen, pfeffern, ca. 10 Min. ziehen lassen, mit kalter Butter montieren.

Vom Weißkraut den Strunk und die äußeren Blätter entfernen. Das Kraut in feine Streifen schneiden. Schalotten- und Speckwürfel in heißem Butterschmalz anbraten, Krautstreifen zufügen und kurz anschwitzen, mit Weißwein und Suppe aufgießen, Kümmel, Knoblauch und den gehackten Majoran beigeben, auf kleiner Flamme 10 Min. zugedeckt weich schmoren, anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Anrichten die Rückenteile noch 4–5 Min. bei 180 °C in den Ofen geben, dann aufschneiden, mit der Sauce übergießen.



Foto Ulrike Köb

**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. Fontana, Oberwaltersdorf,  
Tel. 0 22 53/606 600;*  
*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.*  
**Gourmet Service Catering,  
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.**  
**Internet: [www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)**