



ZUTATEN

(2×4 Portionen)

Wildlaibchen

900 g Wildschweinfleisch
350 g Rehschlägel
Majoran
Korsische Kräuter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
5 Wacholderbeeren
1 Prise Kümmel, ganz
½ TL Paprikapulver
3 TL Semmelbrösel
2 EL Englischer Senf
2 EL Ketchup
1 Bund grüne Petersilie
100 g Semmelwürfel
½ l Milch
4 Eier
Feta-Käse
(Menge nach Belieben)
1 große weiße Zwiebel
2 EL Butterschmalz
2 Knoblauchzehen
Sonnenblumenöl zum Braten

Erdäpfelsalat

1 kg speckige Erdäpfel
1 Suppenwürfel
1 gehäufter EL Zucker
1 EL Englischer Senf
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer aus der Mühle
2 cl Hesperidenessig
4 cl weißer Balsamico-Essig
10 cl Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe
0,2 l Wasser
1 weiße Zwiebel
oder 1 Schalotte
1 Tasse Vogerlsalat



Die besten Leserrezepte: ¹ Faschierte Wildlaibchen

REZEPT VON PROF. MAG. DR. HUBERT KOPESZKI, NACHGEKOCHT VON ALOIS NEUMAYER



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Wildlaibchen: Das Wildfleisch würfelig schneiden. Die Kräuter sowie Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und Kümmel im Mörser klein zerstampfen. Das Fleisch damit würzen und anschließend durch einen Fleischwolf faschieren. Nun Paprikapulver, Semmelbrösel, Senf und Ketchup untermengen. Die Petersilie hacken und über das Faschierte streuen. Währenddessen die Semmelwürfel in eine Schüssel geben, mit Milch und den Eiern vermengen. Anschließend das Faschierte und die Semmelwürfel verkneten. In der Zwischenzeit den Feta-Käse und den Zwiebel würfelig schneiden. Die Zwiebel in Butterschmalz anglasen, die Knoblauchzehen hineinpresse und danach mit der Fleisch-Semmelwürfel-Masse vermischen. Diese halbieren und einen Teil

mit dem Feta-Käse vermischen. Beide Teile etwa 10 Minuten rasten lassen und anschließend etwa 120 g schwere Laibchen formen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen darin herausbraten.

Erdäpfelsalat: Die Erdäpfel waschen und in Salzwasser kochen, abseihen und ein wenig auskühlen lassen. Für die Marinade den Suppenwürfel, Zucker, Senf, Salz, Pfeffer, Hesperidenessig, weißen Balsamico-Essig und Sonnenblumenöl in einen kleinen Kochtopf geben. Die Knoblauchzehe hineinpresse, Wasser hinzufügen und leicht aufkochen lassen. Die noch warmen Erdäpfel schälen und blättrig schneiden. Die Zwiebel schälen, würfelig schneiden, unter die Erdäpfel mischen und mit dem heißen Dressing übergießen. Mit Vogerlsalat garnieren.



Schritt-für-Schritt-Anleitung auf unserer Website: www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke finden Sie in der aktuellen WEIDWERK-App!