

## HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

# gefüllte Lelchschnepfe mit Gänseleber

## Zutaten

(für 4 Personen)

**2 Schnepfen, küchenfertig,  
ca. 300–400 g**

**Salz**

**Pfeffer**

**2 Äpfel**

**2 Zwiebeln**

**Dörripflaumen**

**gerebelter Majoran**

**100 g Semmelwürfel**

**1/8 l Milch**

**8 Scheiben Bauchspeck**

**„Schnepfendreck“ (Herz,  
Leber und die beiden gereinig-  
ten Blinddärme)**

**2 Scheiben feste Gänseleber**

**1 rote Zwiebel, fein gehackt**

**Thymian**

**Rosmarin, gehackt**

**2 Eigelb**

**4 Scheiben Toastbrot**

## Zubereitung

Die Schnepfen innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, Äpfel, Zwiebeln und Dörripflau-

men feinkwürfelig schneiden und im Öl-Butter-Gemisch anschmurgeln, Majoran begeben und mit den Semmelwürfeln vermengen, salzen, pfeffern und mit heißer Milch übergießen. Die Masse gut durchmischen und die Schnepfen damit füllen.

Die Brust mit Speckscheiben belegen und mit Küchengarn festbinden. Bei 160 °C ca. 35 Minuten im vorgeheizten Backrohr braten, dabei mehrmals übergießen.

Den Schnepfendreck und die Gänseleber feinkwürfelig schneiden, die Zwiebel in Öl anschwitzen, beides untermischen und gemeinsam mit den gehackten Kräutern kurz mitanschwitzen. Die Masse mit den Eidottern vermischen, auf die Toastscheiben streichen und überbacken.

Die gefüllten Schnepfen mit dem Schnepfendreck servieren.

## 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. 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)



Foto Ulrike Köb