

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Frischlings-Eintopf

Die Zutaten

(für 4 Personen)

● **Eintopf**

**500 g Frischlingsschlögel
(oder anderes Wildfleisch)**

Öl zum Anbraten

Pfeffer

2 EL Paradeismark

1 l Rotwein

½ l Wildfond

200 g Wurzelgemüse

Wacholder

3 Lorbeerblätter

Sauerrahm

2 EL Preiselbeeren

Gin, Salz

● **Wurzelgemüse**

1 Karotte

1 Gelbe Rübe

Sellerieknolle

Stangensellerie

kleine Rote Rüben

● **Preiselbeerbuchtein**

¼ l Milch

80 g flüssige Butter

1 Pkg. Germ

60 g Zucker

¼ kg griffiges Mehl

2 Eier

Preiselbeeren

Butter für die Form

Die Zubereitung

Frischlings-Eintopf: Für den Eintopf in einer geräumigen Pfanne das Öl erhitzen. Den Frischlingsschlögel in Würfel schneiden. Das gewürfelte Fleisch pfeffern und unter ständigem Rühren scharf anbraten. Danach das Fleisch herausnehmen und das Paradeismark einrühren. Sofort mit Rotwein sowie dem Wildfond ablöschen. Das in etwa 5 mm große Würfel geschnittene Wurzelgemüse sowie Wacholder und Lorbeerblätter begeben und 2 Stunden köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Danach das

Fleisch wieder in die Sauce geben und mit etwas Sauerrahm, Preiselbeeren, Gin, Salz und Pfeffer fertig abschmecken.

Wurzelgemüse: Die Karotte sowie die Gelbe Rübe in dünne Scheiben schneiden und auch Gemüseperlen (am besten mit einem kleinen Kugelausstecher) ausstechen. Diese in Salzwasser blanchieren. Ebenso die kleinen Roten Rüben.

Preiselbeerbuchtein: Für den Germteig die Milch erwärmen. Butter, Germ und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Die Hälfte des Mehls einarbeiten (Dampfl) und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Restliches Mehl und Eier einarbeiten und wieder 20 Minuten gehen lassen. Den Germteig anschließend 5 mm hoch ausrollen, Scheiben von 5 cm Durchmesser ausstechen, Preiselbeeren daraufsetzen und Buchtein formen. In eine gebutterte Form setzen und 10 Minuten gehen lassen. Bei 150 °C Heißluft backen.

Den Eintopf mit dem blanchierten Gemüse anrichten. Die Preiselbeerbuchtein mit extra Preiselbeeren dazuservieren.



M Ö R W A L D

Rest. Zur Traube,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0

Rest. im Kloster Und,
Krems, ☎ 0 27 32/704 93-0

Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0

Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.

Internet: www.moerwald.at