

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wildschweinrollbraten mit Grammelknödeln und Rotkraut

Zutaten

(für 6 Personen)

Wildschweinrollbraten:**1 Rollbraten (ca. 1,5 kg)****Salz, Pfeffer****gehackter Wacholder****1 kg geschälter Zwiebel grob geschnitten****½ l Rotwein****½ l Suppe****Rotkraut:****1 kleiner Kopf Rotkraut****3 EL Zucker****½ l Rotwein****½ l Apfelsaft****½ Zimtstange****4 Nelken, 1 Lorbeerblatt, Dirndlmarmelade, Butter****Grammelknödeln:****400 g mehligte Erdäpfel****80 g flüssige Butter****200 g Erdäpfelstärke****4 Dotter, Salz****200 g Grammeln****2 Schalotten****gehackte Petersilie****2 gehackte Knoblauchzehen****Zubereitung**

Wildschweinrollbraten: Den Rollbraten würzen und in einem Bräter rundum anbraten, die Zwiebeln begeben und im Rohr bei 200 °C ca. 30 Min. schmoren. Mit Rotwein ablöschen und weiterschmoren, bis der Rotwein reduziert ist. Mit Suppe aufgießen und noch ca. 1 Stunde weiterschmoren, bis das Fleisch schön weich ist. Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten. Schmorsaft mixen und abschmecken.

Rotkraut: Rotkraut in einzelne Blätter teilen, Strünke entfernen und in feine Streifen schneiden. In

einem breiten Topf etwas Öl erhitzen, Zucker darin karamellisieren, Rotkraut begeben, kurz anschwitzen, mit Wein und Apfelsaft ablöschen und Gewürze begeben. Kraut weich dünsten und Flüssigkeit einreduzieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Dirndlmarmelade abschmecken und mit etwas kalter Butter binden.

Grammelknödeln: Erdäpfel in Salzwasser weichkochen, abseihen, ausdämpfen und passieren. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie einschlagen und rasten lassen.

Grammeln hacken, in etwas Öl alle Zutaten leicht anrösten, abschmecken und kalt stellen. Aus der kalten Masse Kugeln formen, in Erdäpfelteig einpacken und Knödel drehen. In Salzwasser je nach Größe ca. 6 Min. garen. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, Semmelbröseln darin rösten und die gekochten Knödel im Butter-Brösel-Gemisch wälzen.



Foto Mörwald

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