

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Edelgulasch vom Hirsch

Die Zutaten

(für 4 Personen)

- **Gulasch**
- 900 g Hirschschulter**
- Öl**
- 8 Zwiebeln**
- 50 g Paprikapulver**
- 50 g Mehl, glatt**
- 2 l Wildfond**
- 5 Wacholderbeeren**
- Lorbeer, Rosmarin, Thymian**

- **Spätzle**
- 160 g Roggenmehl**
- 2 Eier**
- 140 ml Milch**
- Salz, Pfeffer**
- Muskat**
- 1/16 l Rote-Rüben-Saft**
- Butter**

- **Spiegeleier**
- 4 Wachteleier**
- Salz**
- Fett zum Braten**

- **Garnitur**
- Schnittlauch, 4 Pfefferoni**

Die Zubereitung

Gulasch: Für das Gulasch die Hirschschulter von den groben Sehnen und Häuten befreien. In etwa 50 g schwere Würfel schneiden. In einem breiten Topf Öl erhitzen, Fleisch darin unter Wenden rundum anbraten und anschließend herausnehmen. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Im Bratenrückstand die Zwiebeln bei geringer Hitze weich und hellbraun rösten.

Paprikapulver einstreuen, kurz mitrösten, mit Mehl stauben und mit Wildfond aufgießen. Gewürze beifügen und den Gulaschansatz bei geringer Hitze etwa 20 Min. kochen lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren. Fleisch in die Soße einlegen, halb zugedeckt bei geringer Hitze etwa 50 Min. weich kochen und abschmecken.

Spätzle: Für die Spätzle Mehl, Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verschlagen. Für die rote Farbe und Geschmack zum Schluss 1/16 l Rote-Rüben-Saft zum Spätzleteig geben. Teig durch einen Spätzlehobel in kochendes Salzwasser streichen. Kurz aufkochen lassen, danach herausheben und abtropfen lassen. In etwas zerlassener Butter schwenken.

Spiegeleier: Die Wachteleier zu Spiegeleiern braten und salzen.

Garnitur: Das Gulasch und die Rote-Rüben-Spätzle auf den Teller geben. Pfefferoni und Wachtelspiegelei dazu anrichten. Das Spiegelei mit Schnittlauch bestreuen.



Foto Mörwald

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