

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Hirschgulasch mit Nuss-Spätzle

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Hirschgulasch**
- 1 kg Hirschschulter**
- Öl zum Braten**
- 300 g Wurzelgemüse**
(Karotten, Gelbe Rüben,
Sellerie, Lauch)
- 2 EL Paradeismark**
- ½ l Rotwein**
- 2 l Wildfond**
- 2 EL Wildgewürz**
- Salz**
- Pfeffer**
- Piment d'Espelette**
(Chillisorte)
- 2 cl Schwarzer Balsamico-**
Essig
- Maisstärke**

- **Nuss-Spätzle**
- 250 ml Milch**
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss**
- 500 g glattes Mehl**
- 3 Eier**
- 100 g Schwarze Nüsse**
- 50 g Butter**

- **Garnitur:**
- Schwarze Nüsse**
- Thymian**

Die Zubereitung

Hirschgulasch: Das Fleisch in 3×3 cm große Würfel schneiden und in Öl anbraten, bis es schön gebräunt ist. Das Gemüse ebenfalls in 3×3 cm große Würfel schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitrösten. Paradeis-

mark hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein einreduzieren lassen und mit dem Wildfond aufgießen. Abermals einkochen lassen. Wenn das Fleisch weich gekocht ist, mit dem Wildgewürz würzen und mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und dem Schwarzen Balsamico-Essig abschmecken. Anschließend mit etwas Maisstärke binden.

Nuss-Spätzle: Für den Teig die Milch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Mehl und danach die Eier einrühren. Die Masse kurz rasten lassen. Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit einem Spätzlesieb ins Wasser tropfen lassen. Die Schwarzen Nüsse in kleine Stücke schneiden und in eine Pfanne mit Butter geben. Die gekochten Spätzle dazugeben und durchschwenken.

Das Gulasch mit den Spätzle auf den Teller geben und mit Schwarze-Nuss-Scheiben ausgarnieren. Eventuell frischen Thymian darüberzupfen.



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

Mörwald Kochamt,
Wien, ☎ 0 664/813 25 25

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

Internet: www.moerwald.at