

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Wildschwein-Zwiebel-Rostbraten

Die Zutaten

(4 Portionen)

- **Wildschwein-Zwiebel-Rostbraten (ebenso Rotwild, Rehwild usw.)**
- 8 St. Wildschwein-Rostbraten à 150 g**
- Salz**
- Pfeffer**
- 8 Zwiebeln**
- 6 EL Schweineschmalz**
- ½ l Rotwein**
- ½ l Wildfond**
- Speisestärke**

- **Röstzwiebel**
- 1 Zwiebel**
- 3 EL Mehl**
- Fett zum Ausbacken**

- **Austro-Pommes**
- 4 mehlig Erdäpfel**
- Öl zum Braten**
- Salz**
- Pfeffer**

Die Zubereitung

Wildschwein-Zwiebel-Rostbraten: Die Rostbratenscheiben leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten gut anbraten, danach aus der Pfanne heben und auf einen Teller legen. Die Zwiebeln in 1×1 cm große Stücke schneiden und in die Pfanne geben. In Schweineschmalz dunkelbraun anrösten und mit Rotwein ablöschen. Fast vollständig einreduzieren lassen, wiederum mit Wildfond aufgie-

ßen und aufkochen lassen. Das Fleisch in eine Auflaufform legen und mit dem heißen Fond übergießen. Mit Alufolie abdecken und bei 140°C Umluft ins Backrohr stellen. Nach etwa 2 Stunden das Fleisch herausheben und die Sauce in einen Topf geben. Mit Speisestärke binden und abschmecken.

Röstzwiebel: Die Zwiebel in Ringe schneiden und mehlieren. Im Fett goldgelb ausbacken und anschließend im Rohr bei 60°C trocknen.

Austro-Pommes: Die Erdäpfel gut waschen. Danach in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Öl auf beiden Seiten braun braten. Danach in den Ofen geben und bei 160°C backen, bis sie innen weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Garnitur: Das Fleisch auf einen Teller geben und mit der Sauce übergießen. Mit den Röstzwiebeln und beliebigen Kräutern garnieren. Die Austro-Pommes dazulegen und servieren.



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