

## „Heidelbeermuas“ <sup>2</sup>

HERBERT GRATZ

FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER



### ZUTATEN

(4 Portionen)

#### Heidelbeermuas

- 500 g Universal-Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 l kochendes Wasser
- 200 g Butter
- 250 g Heidelbeeren
- 3 EL Kristallzucker
- Pale Ale Bier

In der Serie „Hüttenschmaus“ geht es darum, mit möglichst einfachen Mitteln köstliche Gerichte in der Jagdhütte zuzubereiten.

#### Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit einer Prise Salz vermengen. Nach und nach kochendes Wasser schussweise begeben und die Zutaten verkneten – die Teigmasse sollte nicht zu feucht sein. Danach etwa die Hälfte der Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Masse gleichmäßig dick in die Pfanne geben und mit einem Pfannenwender zerkleinern. Dabei sollte man darauf achten, dass der Teig

gleichmäßig angeröstet wird. Um das Austrocknen des Teiges zu verhindern, gibt man während des Anröstens die restliche Butter stückweise hinzu. Der goldbraun gebratenen Masse Heidelbeeren untermischen. Vor dem Anrichten streut man den Kristallzucker über das Gericht und serviert es in der Pfanne. Je nach Jahreszeit kann man anstelle der Heidelbeeren auch andere Früchte verwenden.

*Tipp: Traditionell wird zu dieser Speise Milch getrunken. Da die Haltbarkeit von Milch auf der Jagdhütte allerdings begrenzt ist, eignen sich auch Pale-Ale-Biere mit einer fruchtigen Geschmacksnote.*

Herbert Gratz ist Jagdschutzorgan in Großarl im Salzburger Pongau.

Schritt-für-Schritt-Anleitung auf unserer Website: [www.weidwerk.at](http://www.weidwerk.at)



Eine Fotostrecke finden Sie in der aktuellen WEIDWERK-App!

