

## ZUTATEN

(4 Portionen, Vor- und Hauptspeise)

### Innereien

Leber, Herz und Nieren von zwei Murmeltieren  
1 EL Butter  
½ Zwiebel  
2 Scheiben Bauchspeck  
1 TL getrockneter Majoran  
4 cl Portwein  
4 Scheiben Schwarzbrot  
Pfeffer aus der Mühle  
Bergsalzflocken  
frischer Majoran

### Murmeltierbraten

Rücken und Schlägel von zwei Murmeltieren  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl  
300 g Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 frische Rosmarinzwige  
1 EL Paprikapulver  
¼ l Portwein  
¾ l Suppe oder Wildfond  
Muskatnuss  
1 Sternanis  
Assam-Langpfeffer  
Majoran  
Liebstöckel  
2 EL Butter



# Geschmorter Murmeltierbraten

ERWIN SEEBACHER



FOTOS WEIDWERK

## Zubereitung

**Vorspeise: Innereien:** Leber, Herz und Nieren sauber waschen, zuputzen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, die Innereien kurz anrösten und herausnehmen. Klein geschnittene Zwiebel und Speck in die Pfanne geben, getrockneten Majoran darüberstreuen und anrösten. Mit Portwein ablöschen, sämig einreduzieren, die Innereien dazugeben und kurz aufkochen lassen. Eine geröstete Scheibe Schwarzbrot auf einen Teller geben, die Innereien darauf verteilen, mit Pfeffer, Salz und frischem Majoran anrichten.

**Hauptspeise: Murmeltierbraten:** Das Fleisch von Fett und Silberhaut befreien, die Schlägel absetzen, den Rücken teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Das Fleisch herausnehmen und abtropfen

lassen. Den Topf reinigen und Olivenöl hineingeben. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch andrücken und beides im Topf anglasen. Rosmarinzwige dazugeben und gut anrösten, Paprikapulver beimengen und kurz weiterbrösten. Mit Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Das Fleisch dazugeben und mit Suppe oder Wildfond aufgießen. Mit geriebener Muskatnuss, Sternanis, Assam-Langpfeffer, Majoran und Liebstöckel würzen. Den Topf mit einer Alufolie abdecken, in diese Löcher stechen und für 1,5–2 Std. bei 160 °C ins Backrohr stellen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, die Sauce durch ein Sieb drücken, abschmecken und Butter untermengen. Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit der Sauce übergießen.

**Beilagen:** Als Beilagen empfehlen sich Rotkraut, Semmelknödel und Preiselbeermarmelade. – Guten Appetit!

Erwin Seebacher ist Küchenchef im Hotel Wechselberger in Saalbach-Hinterglemm.



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



Eine Fotostricke und einen Videoclip finden Sie in der aktuellen WEIDWERK-App!