

Jägernocken³

ALOIS NEUMAYER

FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER



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

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, salzen und Öl begeben. Anschließend Eier und Wasser hinzufügen. Die Zutaten zu einem „schlampigen“ Teig verrühren. Den Teig mit einem Spätzlehobel in heißes Salzwasser „hobeln“, aufkochen lassen, anschließend mit einem Nudelsieb abseihen und kalt

abschrecken. Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Das Hirschgeselechtes und den Paprika ebenfalls in gleichmäßig große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter zergehen lassen, danach die Zwiebel- und Knoblauchwürfel begeben und goldbraun anrösten. Anschließend den Paprika, die Hirschfleischstücke und die Eierschwammerl in die Pfanne geben und mitrösten. Am Schluss die Spätzle beimengen und mit Salz, Pfeffer und Suppengewürz abschmecken. – Mahlzeit!

Alois Neumayer ist Küchenchef auf der Burg Hohenwerfen in Werfen im Salzburger Pongau.

ZUTATEN

(4 Portionen)

Jägernocken

500g griffiges Mehl
Salz
2 EL Maiskeimöl
4 Eier
1/8l Wasser
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
150g Hirschgeselechtes
1 rote Paprika
2 EL Butter
Eierschwammerl (wenn vorhanden, Menge nach Belieben)
Pfeffer, Suppengewürz

Schritt-für-Schritt-Anleitung
auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke finden
Sie in der aktuellen
WEIDWERK-App!

