



## Buchtipp: Die neue Wildküche

In der 4. und überarbeiteten Auflage präsentiert sich „Die neue Wildküche“ in völlig neuer Gestaltung und mit stark erweitertem Rezeptteil. Dieser Klassiker des deutschen „Wild-Papstes“ Olgierd Graf Kujawski ist jetzt mit einem besonders attraktiven Preis wieder lieferbar. Sie finden 50 neue Rezepte – insgesamt über 140 von bodenständig-deftig bis fein und kreativ. Großer Schwerpunkt: Küchentechnik mit 150 Schritt-für-Schritt-Fotos: Zerlegen, Ausbeinen, Füllen der einzelnen Wildteile und des Wildgeflügels, Herstellung von Terrinen und Pasteten.

E. J. Graf Kujawski, Die neue Wildküche, erschienen bei Stocker-Verlag Graz, mehr als 320 Farbbildungen, 224 Seiten, 19,80 Euro



# Gulasch vom Steinwild

## Das würzige Fleisch klassisch zubereitet

### Zutaten

#### Für 4 Personen:

800 g Zuschnitte aus Keule oder Blatt  
500 ml gutet Rotwein  
gemahlene Wacholderbeeren  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
30 g Butterschmalz  
je 1 Stück Sellerieknolle, Petersilienwurzel,  
Karotte  
1/2 Zwiebel  
250 ml Wildfond  
70 g kalte Butterwürfel  
1 El Balsamicoessig  
1 El Preiselbeermarmelade

### Zubereitung:

Gulaschstücke in eine Schüssel geben, den Rotwein zugießen und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Fleischstücke auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Rotwein auffangen. Gulasch mit Wacholder, Pfeffer und Salz würzen. Fett im Bräter erhitzen, Fleischstücke scharf anbraten. Bratensatz zwischendurch mit Rotwein anlösen. Das kleingeschnittene Wurzelwerk zugeben, kurz durchrösten, den restlichen Rotwein angießen und das Fleisch ca. eine Stunde bei sanfter

Hitze schmoren. Den Wildfond erwärmen und nach halber Garzeit zum Gulasch geben. Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Fleischstücke mit einer Gabel aus der Sauce heben und abgedeckt in einer Schüssel im Ofen warmhalten. Bratenflüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf gießen. Es-

sig und Preiselbeeren zufügen. Die Sauce mit kalten Butterstücken aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in die Sauce geben und sofort servieren.

Als Beilage passen Polenta, ein kräftiges Lauchgemüse sowie ein Gläschen vom „Wein des Monats“.

### Wein des Monats

„Pinot Noir 2006“, Weingut Gratl, Maria Bild, Weinbaugebiet Südburgenland

Die aus Tirol stammende Familie Gratl führt seit kurzem das in seinen Wurzeln ins 18. Jahrhundert zurückreichende Weingut. Inmitten des Dreiländernaturparkes Raab-Örseg-Goricko werden möglichst naturnah vor allem Rotweine produziert. Blaufränkisch, Pinot Noir, Cabernet-Sauvignon, Shiraz und Merlot, Chardonnay und Sauvignon-Blanc sowie der Uhuhdler werden gekeltert. Der Weinbaubetrieb Gratl befindet sich am Fuß der Wallfahrtskirche in Maria Bild, nördlich des Bezirkshauptortes Jennersdorf. Der gesamte Anbau orientiert sich nach den strengen



Vorschriften der „Integrierten Produktion“. Nur aus gesunden Trauben können tolle Weine entstehen. Den unverwechselbaren Charakter dieser herrlichen Region und die Gratl-Philosophie des Weinkelterns können Sie in den Weinen spüren und erfahren.

**Der Wein:** Blitzsauberer Pinot Noir, schöne rubinrote Färbung, im Duft reife Kirschen, etwas Zimt, Mandeln und Marzipan. Am Gaumen rote Früchte und feine Würze, gute Länge.

**Speisen:** Passt zu Wild, Festtagsbraten, Gegrilltem oder zu einem Tagesausklang vor dem Kamin.

**Kontakt:** Weingut Tirolerhof – Familie Gratl, Maria Bild 70, 8382 Maria Bild, Tel u. Fax: 0 3329 / 45056  
Bestellhotline: +43 699 / 10017116  
Mail: office@gratl-wein.at  
Web: www.gratl-wein.at