

# Hirschschulter-Sugo mit Erdäpfelgnocchi und Almkäse

## Zutaten für 4 Personen

1 kg Hirschschulter ohne Knochen  
(auch Reh, Gams, Wildschwein möglich)  
400 g Suppengemüse  
(Sellerie, Lauch, Zwiebel, Karotte)  
1 Glas Wildfond  
Salz  
Rapsöl  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Crème fraîche  
1 EL Granthemarmelade  
100 ml roten Portwein  
200 ml Rotwein  
200 g reifen Almkäse, gerieben  
(dieser stammte von der Lermooser Tufft Alm)  
oder reifen Bergkäse  
Wildgewürz aus 1 EL Pfefferkörnern  
je einen Teelöffel Kardamom,  
Piment, Wacholder  
und 1 Sternanis

## Gnocchi:

750 g mehliges Kartoffeln, gekocht  
ca. 200 g Mehl  
40 g Grieß  
1 Ei  
Muskatnuss  
Pfeffer, Salz  
Butter



## Zubereitung

Aus den Gewürzen im Mörser oder in der Küchenmaschine eine feine Gewürzmischung mahlen und das Fleisch eine Stunde damit marinieren. Die Hirschschulter in maximal 1 Zentimeter große Stücke schneiden (besser noch kleiner, aber Fleisch nicht faszieren). In einem Bräter in Rapsöl in drei Portionen scharf anbraten, damit kein Fleischsaft austritt. Aus dem Topf nehmen, das Tomatenmark und das Gemüse (in kleine Würfeln geschnitten) zugeben, salzen und kräftig rösten. Fleisch zugeben, mit Portwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit Rotwein erneut ablöschen. Wieder reduzieren und mit Wildfond aufgießen. Die Flüssigkeit sollte gerade alles bedecken, sonst etwas Wasser zugeben. Zwei Stunden bei 170 Grad zugedeckt im Ofen schmoren. Danach mit Crème fraîche und Granthemarmelade nach Geschmack vollenden.

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Kartoffelteig bereiten und in zwei Zentimeter große Polster schneiden. In Salzwasser ziehen und in heißer Butter leicht bräunen lassen. In tiefe Teller geben, mit Sugo, geriebenem Almkäse und Granthemarmelade servieren.

**Rezept: Sieghard Krabichler**

## Wein des Monats

**St. Laurent 2014**

**Johanneshof Reinisch, Tattendorf**



Unweit von Wien, in der Thermenregion, liegt der Johanneshof Reinisch. Das Weingut wird in vierter Generation von den Brüdern Johannes, Christian und Michael Reinisch geführt. Die Region blickt auf eine lange Weinbautradition zurück: Schon die Römer kelterten entlang der sogenannten Thermenlinie Weine. Heute zählt der geologisch interessante Landstrich zu den besten Weinregionen des Landes – die Vorzüge der Gegend spiegeln sich auch in den exzellenten Weinen des Johanneshof Reinisch wider.

**Auge:** dunkles Rubingranat

**Nase:** intensive dunkle Beerenanklänge, feine Tabaknote, reife Feigen

**Gaumen:** sehr elegant, saftige rote Fruchtnuancen, zarte Holznoten, extraktsüß im Abgang

**Sorte:** St. Laurent

**Alkohol:** 13 % vol., ideale Genussreife bis 2021

**Artikelnummer:** 13287 14, Einzelpreis pro Fl. € 10,50

**Erhältlich bei:**



VINORAMA Weinspezialitätsgesellschaft m.b.H.  
A-6300 Wiesel - Wieselböden 13-15  
Tel. +43 5322 785578 - Fax +43 5322 785588  
E-Mail: info@vinorama.at - www.vinorama.at

