



## Noch mehr Jäger kochen Wild

Immer mehr Jäger jagen auch für den Kochtopf. Wenn sich nun leidenschaftliche Jäger bei der Zubereitung ihrer liebsten Wildgerichte in besagte Töpfe, auf die Finger und in ihre privaten Refugien blicken lassen, macht das neugierig – wie das erste Buch von Lisa Lensing und Joseph Gasteiger-Rabenstein eindrucksvoll bewiesen hat. Dieser Erfolg fordert eine Fortsetzung, und so wird schon das zweite Mal zum Schlüsseltrieb in die Küchen prominenter Jäger geladen!

Wieder machen rund 60 Rezepte Lust auf Wild, wieder werden bekannte Jäger aus Adel, Wirtschaft und Jagdinstitutionen Österreichs und Deutschlands zu „Helden am Herd“. Und natürlich sind auch diesmal die G'schichtln rund um die Jagd und ein bisschen Jägerlatein die optimale Würze für das Ganze. Einige Ansatzschnäpse sowie Desserts runden den Wildbret-Schmaus erst so richtig ab!

**Lisa Lensing / Joseph Gasteiger-Rabenstein / Paul Lensing, Leopold Stocker Verlag: NOCH MEHR JÄGER KOCHEN WILD – Band 2**

Weitere Rezepte und Anekdoten leidenschaftlicher Jäger  
192 Seiten, zahlreiche Farbbildungen, Großformat, Hardcover, Preis: € 39,90,  
ISBN 978-3-7020-1418-6



# Jägertopf vom Reh

## mit Serviettenknödeln

### Zutaten für 5 Personen:

700 g Rehfleisch  
500 g Schweinefleisch  
Salz  
Pfeffer  
4 cl Cognac  
3 El Öl  
250 g durchwachsener Speck  
2-3 Zwiebeln  
5 Lorbeerblätter  
8-10 Wacholderbeeren  
1 TL Rosmarin fein gemörsert  
oder gemahlen

500 ml Fleischbrühe  
300 g frische Pilze

### Semmelknödel:

6 Semmeln  
2-3 Eier  
125 ml Milch  
80 g Butter  
Salz  
Butter zum Bestreichen

### Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Den Cognac mit dem Öl verrühren und über das Fleisch gießen. Mindestens fünf Stunden durchziehen lassen. Den Speck und die Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne anrösten. Die marinierten und gut abgetropften Fleischstücke dazugeben und gut bräunen. Mit Lorbeer, zerdrückten Wachol-

derbeeren und Rosmarin würzen. Den Rest der Marinade einrühren, die Fleischbrühe zugießen und zugedeckt etwa eine Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Brühe angießen. Die Pilze in feine Scheiben schneiden und die letzten 15 Minuten im Ragout mit-schmoren lassen.

Für die Serviettenknödeln die Semmel in Würfel schneiden, Eier mit Milch,

Salz und zerlassener Butter verquirlen, über die Semmelwürfel gießen und durchmengen. Stehen lassen, bis die Semmeln die Flüssigkeit aufgesaugt haben. Ein Stück Alufolie mit Butter bestreichen, die Masse draufgeben und zu einer Rolle formen. In Salzwasser etwa 35 Minuten garen. Das Rezept stammt von Paul, Carola und Andreas Mang aus o.a. Buch. ■

## Wein des Monats

**2011 Das Phantom, Weingut Kirnbaier, Deutschkreutz**

Das moderne Weingut liegt auf einem Hügel mitten in den Weinbergen des Mittelburgenlandes und wird als Familienbetrieb geführt. Das warme pannonische Klima und die moderne und schonende Kellertechnik ermöglichen es, aus dem reifen Traubenmaterial mit wenigen Arbeitsschritten hochwertigste Weine zu keltern, die international reüssieren können.

### Der Wein:

**Auge:** dunkles Granatrot  
**Nase:** vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, leichter Vanilletouch, Minze, feine Röstaromen aus der



Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen

**Gaumen:** elegante Cassisfrucht, Anklänge von Schokolade, finessenreich und vollmundig mit langem Abgang; Alkoholgehalt: 13,5 %

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.  
A-6100 Wörgl, Wörgler Böden 13-15  
Tel. +43 5312 785178 Fax +43 5312 785188  
E-Mail: vinor@vinorama.at www.vinorama.at

