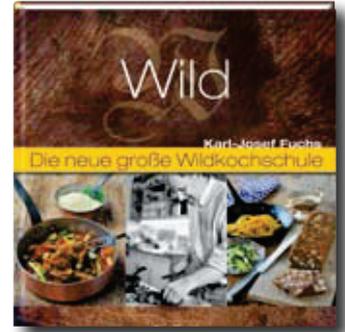




## Buchtipp: Die neue große Wildkochschule

von Karl-Josef Fuchs.

Keine Angst vor Wild! „Die neue große Wildkochschule“ führt in Schritt-für-Schritt-Anleitungen an den richtigen Umgang mit Wildbret heran und zeigt die Vielfalt der Wildgerichte. Jetzt erscheint der Klassiker überarbeitet mit neuen Rezepten. Die Auswahl an leckeren und unkomplizierten Wildgerichten präsentiert eine große Geschmacksvielfalt und raffiniert-bodenständigen Genuss. Rezeptideen für EinsteigerInnen und Fortgeschrittene werden Schritt für Schritt erklärt und zeigen, dass Wild nicht nur etwas für Profis ist. Grundsäuren und Küchentricks werden verständlich erklärt und auch die Desserts für das große Wildmenü fehlen nicht. Im praktischen Bezugsquellenverzeichnis sind zahlreiche Einkaufsadressen für Wildbret im Handel und Internet notiert.



Umfang: 224 Seiten  
Format: 28,0x29,0 cm  
Ausstattung: Hardcover mit zahlreichen Farbfotos

Tre Torri Verlag GmbH - www.tretorri.de.  
ISBN: 978-3-941641-51-8  
51,30 Euro

# Wildente im Ganzen mit Äpfeln und Zwiebeln

## Zutaten

### Für 4 Personen:

2 Wildenten  
4 Äpfel  
4 kleine Zwiebeln  
Salz, Weißer Pfeffer aus der Mühle  
2 TL gehackter Beifuß

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Wildenten sauber waschen, trockentupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.

Die Zwiebeln ebenfalls schälen und auch in kleine Würfel schneiden. Die Enten mit den Apfel- und Zwiebelwürfeln sowie dem Beifuß füllen und mit Küchengarn gut zubinden. Auf ein tiefes Backblech legen – eventuell mit weiteren Apfel- und Zwiebelstücken – und im Ofen etwa 30 Minuten garen. Die Temperatur auf 150 Grad reduzie-

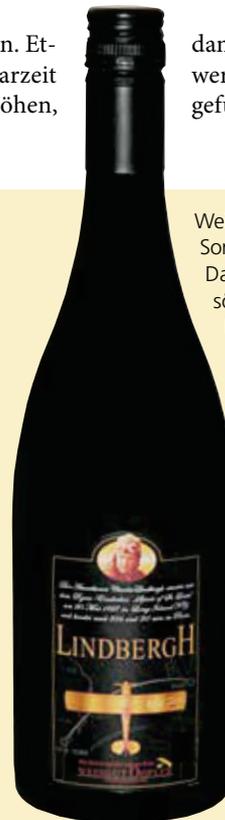
ren und weitere 30 Minuten braten. Etwa fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Temperatur auf 220 Grad erhöhen,

damit die Enten schön knusprig werden. Dazu passen mit Grammeln gefüllte Kartoffelknödel. ■

## Wein des Monats

„Lindbergh 2009“, Rotweincuvée 2008, Weingut Dopler, Tattendorf, Thermenregion

Die Grundlage allen Weingeschmacks ist das Terroir, worunter das Zusammenspiel von Boden und Klima zu verstehen ist. Das Weinland Thermenregion, vor allem Tattendorf mit seinen knapp 2.000 Sonnenstunden pro Jahr, ist eine der trockensten Regionen Österreichs. Dies gewährleistet die Bildung sortentypischer Aromen. Vor allem die Böden in Tattendorf sind geologisch äußerst reizvoll und besonders für die Burgundersorten sehr attraktiv. Wein ist ein Traditionsgut, das sehr viel Wissen und vor allem Liebe dazu in sich birgt. Alle vorhandenen Ressourcen werden eingesetzt,



Weine mit klarer Aussage über ihre Sorte und Herkunft zu erzeugen. Daher trägt jeder Wein die persönliche Handschrift von Günther Dopler.

### Der Wein:

Das Beste von Pinot Noir und St. Laurent wird für 24 Monate im kleinen neuen Holzfass gereift. Tiefe Pinot-Nase mit einem Hauch von Kaffee und Vanille. Weiche Textur, saftig und herzhaft am Gaumen. Nobles kompaktes Finale mit Perfektion. Ein gewaltiger Wein mit außerordentlicher Länge.

### Kontakt:

Weingut Dopler, Pottendorfer Straße 8, A-2523 Tattendorf, Tel.: 02253/81 266, Fax: 02253/81 266-4, E-Mail: dopler@tattendorf.at www.tattendorf.at/dopler