

Wildgeschnetzeltes mit Pilzen und Steinpilzspatzeln

Zubereitung

Für die Spatzeln die Steinpilze fein mahlen und zum Mehl geben. Mit den Eiern, dem Wasser und Salz einen feinen Spatzelteig bereiten und im kochenden Salzwasser garen.

Das Fleisch in feine Streifen schneiden und scharf in Butterschmalz anbraten. Zwiebel dazugeben und durchrösten. Würzen und mit Wildfond sowie Sahne aufgießen. Etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. 1 EL Grantenmarmelade und Sauerrahm einrühren.

Die Pilze in heißem Butterschmalz kräftig anbraten, durchrösten, würzen und Petersilie dazugeben.

Spatzeln, Geschnetzeltes und Pilze anrichten und mit den restlichen Granten garnieren.

Rezept: Sieghard Krabichler



Zutaten für 4 Personen

400 g Wildfleisch aus der Keule oder aus dem Rücken,
100 ml Sahne, 2 EL Sauerrahm,
200 ml Wildfond, 2 El Grantenmarmelade,
1 Zwiebel in Würfeln, 1 EL Butterschmalz,
Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren

250 g beliebige Pilze
(Steinpilze, Pfifferlinge, braune Champignons, Kräuterseitlinge),
1 El Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Petersilie

Spatzeln:

400 g Weizenmehl 405,
40 g getrocknete Steinpilze,
3 Eier, 2 Dotter, ca. 100 ml Wasser,
Prise Salz

Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Bitte schicken Sie es uns unter
Angabe von Name, Adresse und
Telefonnummer an:

sik@bezirksblaetter.com

Bitte ein Foto des Rezepts mitschicken,
Handybild reicht.

Wein des Monats

Mompertone Monferrato DOC 2015
Casa Vinicola Alfredo Prunotto,
Piemont – Italien

91
James
Suckling



Prunotto wurde 1923 von Alfredo Prunotto gegründet und gehört seit 1989 zum Hause Antinori. Das Weingut liegt umgeben von malerischen Weingärten und sanften Hügeln im schönen Piemont. Die Weine der Hauptrebsorten Nebbiolo, Barbera und Dolcetto brillieren mit Ausgewogenheit, Geschmeidigkeit und Harmonie.

Auge: Rubinrot

Nase: rote Beeren, Kirsch- und Zwetschkennoten, feinwürzige Facetten

Gaumen: dunkle Beeren und Kakao, zart rauchige Noten, füllige Struktur, langer Nachhall

Sorten: Barbera & Syrah

Alkohol: 14 Vol.-%

Artikelnummer: 1660815

Preis: € 13,90

Erhältlich bei:



vinorama.at
DER ONLINE WEINVERSAND

VINORAMA Weinversand GmbH
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 (0) 50 220 500 • Fax: +43 (0) 50 220 519
E-Mail: info@vinorama.at • www.vinorama.at