

Rezeptvorschläge

Wildsuppe Halali

Man koche von den Knochen des zerlegten Wildes (auch Rippen bei Rot- und Damwild oder Haupt bei Schwarzwild) mit ca. 3 Litern Wasser, Salz, Zwiebeln und Pfefferkörnern in ca. 1 ½ Stunden eine kräftige Brühe (am besten schon am Vortag kochen). Dann bereitet man eine sehr dunkle Schwitze von ca. 100 g Butter oder Margarine und 3 Esslöffeln Mehl und gießt die gesalzene Brühe auf. Nach dem Aufkochen kräftig würzen mit frisch gemahlenem Pfeffer, Majoran, Gemüsebrühe (Würfel oder aus dem Glas), einer Handvoll Trockenpilzen oder Pilzen aus Dose. Zum Schluss das von den Knochen abgelöste Fleisch klein geschnitten dazugeben. Dann alles kurz aufkochen lassen. Als letzten Pfiff einen Schuss Rotwein oder Weinbrand dazugeben – fertig.

Hubertusschmaus

Von den Resten des Sonntagswildbratens schichte man die Scheiben oder Stücke in eine Auflaufform. Dann werden Pilze aus der Dose oder dem Glas (am besten Pfifferlinge) in wenig Butter oder Öl mit Zwiebelwürfeln in der Pfanne angeschmort und anschließend über dem Fleisch verteilt. Man schlägt ¼ Liter Schlagsahne mit etwas Salz, Tomatenketchup (1 Teelöffel) und einer Prise Gewürzpaprika steif und verteilt sie gleichmäßig auf Fleisch und Pilzen, so dass alles gut bedeckt ist. Wer mag, streue noch geriebenen Käse auf die Sahne und dann für ca. 20 Minuten ab in den vorgeheizten Backofen (200 – 220 °C). Dazu schmeckt ein kräftiges Vollkornbrot.

Rehsteaks mit gedünsteten Pilzen

4 Rehsteaks (a 150 g aus der Keule geschnitten)
etwas Salz und gemahlener weißer Pfeffer
etwas geriebene Muskatnuss
½ TL scharfer Senf
1 EL Mehl 50 g Butter
2 EL Öl
1/8 l Fleischbrühe
2 cl Weinbrand
2 EL Creme fraiche
2 EL Mandelblättchen

Die Rehsteaks mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss von beiden Seiten bestreuen. Mit einem Messer hauchdünn auf eine Seite etwas Senf streichen und die Steaks dann leicht mit Mehl bestäuben. Butter und Öl in einer eisernen Pfanne erhitzen, die Steaks hinein geben und auf jeder Seite 4 – 5 Minuten bei nicht zu starker Hitze braten. Dann die Steaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit der Fleischbrühe aufgießen, etwas einkochen, den Weinbrand und die Creme fraiche einrühren und noch einmal aufkochen.

In einer separaten Pfanne die Mandelblättchen hellbraun rösten. Die Steaks auf vorgewärmte Teller geben, mit etwas Sauce begießen und darauf einige Mandelblättchen geben. Dazu Kartoffelkroketten und Pilzgemüse reichen.

Gedünstete Pilze

500 g frische Pilze
100 g durchwachsenen Speck
1 Knoblauchzehe
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Bund Petersilie
etwas Salz und Pfeffer

Die Pilze putzen und blättrig schneiden. Den Speck fein würfeln. Knoblauchzehe und Zwiebeln schälen, fein hacken, Petersilie waschen, ausschütteln und ebenfalls hacken. Den Speck in einer Pfanne auslassen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel zugeben und unter Rühren glasig dünsten. Dann die Pilze zugeben und wieder unter Rühren gar dünsten. Petersilie zugeben und die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken.