

Schmankerl aus der Genussregion Pongauer Wild

Find us on
facebook



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Pongauer Wild

Gamsknödel auf Salatbett

*Rezept vom Genusswirt Hotel Bergheimat in Mühlbach,
Küchenchef Johann Auer*

Hotel**
Bergheimat**
GENUSS REGION ÖSTERREICH

Die Zutaten (4 Personen)

400 g	Knödelbrot
100 g	gekochtes Gamsfleisch von der Wildbouillon
1/4 Lit.	Milch
1/8 Lit.	Wildbouillon
1 Tasse	frische Preiselbeeren (oder tiefgekühlt)
50 g	Butter

weilers: ½ feingeschnittenen Zwiebel, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat gemahlen, 5 fein gestoßene Wacholderbeeren
Rapsöl zum ausbacken

Bouillon von der Gams

Gamsfleisch von Hals und Schulter sowie Gamsknochen, Suppengrün (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel), etwas Sherry, Wacholderbeeren, Muskat, Koriander, Lorbeerblätter

die Zubereitung

Knödelbrot mit dem Gamsfleisch und den Preiselbeeren trocken vermischen. Die Milch und Bouillon mit den Gewürzen aufkochen und abseihen, die in Butter angeschwitzten Zwiebel und die Eier mit der abgeseihten Milch vermischen und über das Knödelbrot gießen und vermischen. 20 Minuten rasten lassen.

Knödel formen und schwimmend in Rapsöl ausbacken.

Die Knödel auf einem Salatbett mit Zirbenessig-Dressing anrichten, dazu Preiselbeerobers und geriebenen Bergkäse geben.

Die Gamsknödel kann man auch in der **Wildbouillon** kochen und als Suppe servieren.

Gamsknochen mit Fleisch von Hals und Zuschnitte von Schulter in kaltem Wasser aufkochen und abseihen. Grob gewürfelte Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebel ohne Fett anrösten, mit Sherry ablöschen und mit kaltem Wasser auffüllen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Koriander und Muskatnuss zerstoßen sowie Lorbeerlaub zugeben. Alles aufkochen, Trübstoffe abschäumen und 3 Stunden ziehen lassen. Durch ein feines Sieb (oder Baumwolltuch) abseihen und abschmecken.