

Schmankerl aus der Genussregion Pongauer Wild

Find us on
facebook



Wildererpfanne mit gemischten Pilzen

Rezept von Küchenchef Liton Saha, Brandauers Schlossbräu Wien



Zutaten für 4 Personen

2 kg Wildfleisch (Gulasch Reh & Hirsch)
200 g Zwiebel
50 g Bauchspeck
1 EL Tomatenmark
50 g Preiselbeerkompott
100 g Pilze (z. B. Steinpilz, Eierschwammerl)
je 50 g Karotten, Sellerie, gelbe Rüben
0,4 lt. Rotwein
1 Lt. Wildjus
Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Thymian

Schupfnudeln als Beilage

1 kg Erdäpfel
20 g Butter
2 Eidotter
150 g Mehl
20 g Semmelbrösel
Salz, Muskatnuss

Fein geschnittenen Zwiebel in Öl kurz anrösten und 0,5 kg würfelig geschnittenes Wildfleisch mitrösten. Sobald der Fleischsaft verdunstet ist, weitere 0,5 kg Fleisch dazugeben.

Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Danach den in Streifen geschnittenen Bauchspeck mitrösten. Salz, Pfeffer und das Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten und mit der Hälfte des Rotweines aufgießen.

Nach wiederholtem Röstvorgang, den restlichen Wein dazugeben. Nach dem letzten Röstvorgang mit Wildjus oder Suppe aufgießen.

Nach ca. 1,5 Stunden kochen, das würfelig geschnittene Wurzelgemüse, Preiselbeerkompott, Pilze und die restlichen Gewürze dazugeben. Nach ca. 0,5 Stunden weiterem Köcheln, wenn das Fleisch weich ist, die Sauce leicht binden und abschmecken.

für die Schupfnudeln am Vortag mit der Schale gekochte Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse drücken. Zerlassene Butter, Eidotter, Mehl, Brösel, Salz und Muskatnuss mit den Erdäpfeln zu einem geschmeidigen Teig kneten, rund walzen und mit der Teigkarte 3 cm lange fingerdicke Nudeln schneiden und formen.

In kochendes Salzwasser legen, ca. 10 min. ziehen lassen, abseihen und in Butter rausbacken.