

Lupus Wildrezeptsammlung

Band 9

Beilagen, Beizen, Grillen, Gulasch
Hackfleisch, Pasteten, Reste, Salate
Saucen, Schinken, Suppen
Topinambur, Wildfrüchte, Wurst

Version 2.0

Nutzungsbedingungen:

Die Rezeptsammlung ist kostenlos und darf nur kostenlos weitergegeben werden, jegliche kommerzielle Nutzung ist untersagt. Die Rezeptsammlung sollte nicht anderweitig in das Netz gestellt werden, da die Rezeptsammlung ständig aktualisiert wird. Links auf meine Homepage <http://www.jagdheute.de> sind erwünscht.

Ausgedruckt dürfen auch Teile der Sammlung oder einzelne Rezepte kostenlos weitergegeben werden.

Inhalt:

Beilagen	10
Birnen Süß-Sauer (Als Beilage zu Wild).....	11
Feigenpfeffer.....	12
Feigenrotkohl.....	13
Geschmelzter Mandel-Broccoli.....	14
Topinambur-Salat mit Rauke.....	15
Topinambur-Salat mit Senfvinaigrette.....	16
Topinambursalat, Etwas Süß-Sauer.....	17
Topinambursalat mit Kürbiskernen.....	18
Topinambursalat mit Orange.....	19
Topinambursalat mit Staudenellerie.....	20
Waldorfsalat.....	21

Beizen	22
Buttermilchbeize.....	23
Rotweinbeize für Wild.....	24
Rotweinmarinade.....	25
Trockenbeize für Wild.....	26

Grillen	27
Fegatelli di Maiale alla Toscana (Schweineleber-Spieße).....	28
Frischlingskeule vom Spieß.....	29
Gegrillte Spare-Ribs.....	30
Grillschashlik (Schwein, Leber).....	31
Hirschkalbsfilet mit Blaubeersauce und Spätzle.....	32
Keltenmenü (Wildschweinsteaks).....	33
Leber vom Grill.....	34
Orangen-Johannisbeer-Sauce.....	35
Rücken von Rehwild am Spieß Gebraten - Rehrücken vom Spieß.....	36
Schashlik nach Nordischer Art (Schashlik Po Sewernomu).....	37

Gulasch	38
Böhmische Knödel mit Wildragout.....	39
Lammragout Hubertus.....	40
Wildgeschnetzeltes mit Pommes Anna.....	41
Wildragout.....	42

Hackfleisch	44
Eintopf mit Rehhacksteaks nach Msg.....	45
Gäms-Cadufferli mit Kartoffel-Sellerie-Mousse.....	46
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Wildhack.....	47
Hackbällchen vom Wild.....	48

Hackbällchen vom Wild in Wirsingkohlblatt	49
Wild-Ravioli vom Feinsten	50
Wildcroutons Catherine	51

Pasteten

Bauernpate - Leberpastete	53
Blätterteigpastetchen mit Leberwurstfüllung	54
Dänische Leberpastete	55
Dänische Leberpastete (Leverpostej)	56
Danske Lever-Postej (Leber-Pastete)	57
Eichelpastete	58
Englische Wildpastete	59
Entenpastete	60
Französische Leberpastete	61
Gänseleber-Pastete I	62
Gansleber-Pastete II	63
Gebackene Gänseleberpastete (Bessarabisch)	64
Gebackener Camembert mit Leberpastete	65
Geflügelleberpastete	66
Geflügelleberpastete mit Cumberlandsauce	67
Hasen-Pastete	68
Hasen-Pudding	69
Hühnerlebermousse	70
Kalbsleber-Pastete	71
Kalbsleberpastete (Bessarabisch)	72
Kalbsleberpastete aus Venedig	73
Lamm- oder Hammelleber-Pastete	74
Leber-Fleisch-Pastete (Bessarabisch)	75
Leber-Kartoffelpfanne	76
Leberpastete	77
Leberpastete (Paschte)	78
Leberpastete Baltische Art	79
Leberpastete-Birnen-Toasts	80
Leberpastete mit Nüssen	81
Mittelalterliche Leberpastete	82
Mittelalterliches Fladenbrot mit Griebenschmalz/ Leberpastete	83
Norwegische Leberpastete	84
Paschtet Altrussische Leberpastete	85
Pastete von Federwild	86
Reh-Pastete	87
Reh-Pastete, Ausführlich	88
Rehleber-Pastete	90
Rehpastete	91
Rehpastete III	93
Rehpastete mit Cognac und Gewürzen	96
Rehrückenpastete	97
Romintener Jagdpastete	99
Sauerkraut-Wild-Pastete	100
Schnelle Geflügelleberpastete	101

Schnelle Leberpastete	102
Schüsselpastete mit Brombeeren.....	103
Schwedische Leberpastete	104
Schweineleberpastete.....	105
Schweinsleber-Pastete	106
Strassburger Gänseleberpastete 1	107
Wild-Pastete	108
Wild-Pastete I.....	110
Wildentenpastete	112
Wildpastetchen mit Edelkastanien	113
Wildpastete	114
Wildpastete aus Tschechien.....	115
Wildpastete II.....	116
Wildpastete(Reh).....	117
Wildpastetengewürz	119
Wildschweinpastete mit Hagebuttensauce.....	120

Reste

Bigosch oder Ersparnisse der Schwiegermutter.....	122
Jägerbigos	123
Jägertopf.....	124
Quark-Aprikosen-Klößchen mit Wildrahmgulasch	125
Rustikale Wildterrinen.....	126
Sauerkrauteintopf aus Polen (Bigosch)	127
Wild-Kartoffel-Pie.....	128
Wildeintopf	129
Wildeintopf mit Rosenkohl.....	131
Wilderergulasch	132
Wildgulasch mit Pilzen.....	133
Wildgulasch mit Spätzle, Pfifferlingen und Speck	134
Wildpfeffer.....	135
Wildreste Auflauf.....	136

Salate

Waldorfsalat (Nach Johann Lafer)	138
Wildsalat mit Staudensellerie.....	139

Saucen

Ananassauce zu Wild.....	141
Braune oder Spanische Sauce	142
Cassis-Soße (Zu Wild).....	144
Dunkler Wildfond.....	145
Entenfond.....	146
Fruchtige Sauce zu Wildfleisch	147
Grundrezept Wildsauce	148
Grundsoße für Wild.....	149
Hagebuttensauce zu Wild	150

Hagebuttensauce zu Wild (Kalt)	151
Hasenpfeffer aus dem Ménagier / (*)	152
Käntner Wild-Sauce mit Wurzeln	153
Oskis Wildsauce	154
Preiselbeer-Pfeffer-Jus	155
Rehsauce	156
Wacholdersauce zu Gebratener Wildschweinkeule	157
Wildbretsauce	158
Wildfond (Grundrezept)	159
Wildrahmsauce und Wildjus (Grundrezept)	160
Wildsauce	161
Wildsauce II	162
Wildsauce mit Preiselbeeren	163
Wildsauce Salzburg	164
Wildsauce Schokolade	165
Zwetschgensauce zu Gans	166

Schinken

Selbstgemachter Wildschinken - Sieben Tage, Sieben Nächte	168
---	-----

Suppen

Apfel-Curry-Cremesuppe mit Gebratener Entenbrust	171
Ardenner Fasanensuppe	172
Braune Jägersuppe mit Klößchen	173
Champignoncremesuppe mit Leberwursttortellini	174
Enten-Sauerkirschen-Terrine	175
Entenkraftbrühe	176
Entenkraftbrühe mit Petersilienockerln	177
Entensüppchen mit Gemüsestreifen	178
Entensuppe mit Pilzen und Gemüse	179
Entensuppe mit Zitronengras	180
Fasansuppe	181
Feinste Wildsuppe mit Pilzen	182
Fiolensuppe mit Leberknödeln	183
Flottbeker Derby-Suppe Hubertus	184
Gänselebersuppe mit Trüffeln	185
Ganslsuppe mit Bröselknödeln	186
Geklärte Kraftbrühe	187
Gerstensuppe mit Geräucherter Entenbrust	188
Grünkohlsuppe mit Gans	189
Hagebuttencremesuppe mit Sellerie	191
Hagebuttensuppe	192
Hasenragoutsuppe	193
Jüdische Entensuppe	194
Kartoffelcremesuppe mit Lebereinlage	195
Kartoffelsuppe mit Leberknöpfchen	196
Kefenrahmsüppi mit Taubenbrust	197
Klare Rehsuppe mit Herbstlichem Gemüse und Griessnockerln	198

Klare Steckrübensuppe mit Wachtel	199
Klare Wildsuppe Unter der Blätterteighaube.....	200
Köhlersuppe	201
Köpenicker Leberknödelsuppe.....	202
Leberknödel-Suppe I	203
Leberknödel Topf.....	204
Leberknödelsuppe	205
Leberknödelsuppe, Bayrisch.....	206
Leberknödelsuppe II.....	207
Leberknödelsuppe mit Sauerkraut.....	208
Lebernockensuppe.....	209
Lebernockerlsuppe	210
Leberschnittensuppe	212
Leberspätzle-Suppe	213
Leberspätzlesuppe Österreich	214
Lebersuppe	215
Leberwurstsuppe	216
Linsen-Kürbis-Suppe.....	217
Linsensuppe mit Fasan	218
Linsensuppe mit Wachtelsauce	220
Maronensamtsuppe mit Fasanenbrust und Steinpilzen	221
Paprikasuppe mit Gebratener Entenleber	222
Pommersche Entensuppe	224
Ragoutsuppe mit Leber.....	225
Rehsuppe (Extrafein).....	226
Rote-Bete-Suppe mit Entenkeulen	227
Rote-Bete-Suppe mit Radicchio und Entenleber	228
Rotkohlsuppe mit Fasan und Backpflaumen	229
Rotwein-Wildbrühe mit Maronengnocchi.....	230
Sauerampfersuppe mit Leberklößchen	231
Sauerampfersuppe mit Nieren.....	232
Sauerkrautsuppe mit Geräucherter Entenbrust	233
Sauerkrautsuppe mit Leberklößchen	234
Scharfe Wildschweinsuppe.....	236
Schaumsuppe vom Topinambur.....	237
St.-Hubertus-Suppe / Potage St. Hubert	238
Suppe von Roten Linsen mit Steinpilzen.....	239
Topinamboursuppe.....	240
Topinambur-Cremesuppe mit Steinpilzen	241
Topinambursuppe.....	242
Topinambursuppe (Erdäpfel) mit Streifen von Geräuchertem Wildschweinschinken	243
Topinambursuppe mit Bergkäse und Kerbel	244
Topinambursuppe mit Gerösteten Pinienkernen.....	245
Topinambursuppe mit Sonnenblumenkernen	246
Topinambursuppe mit Zimt	247
Wildbouillon mit Klößchen	248
Wilde Kartoffelsuppe	249
Wildentensuppe mit Maronen.....	250
Wildfond	251

Wildglace	252
Wildkraftbrühe: Ungeklärter Fond und Gekl. Kraftbrühe	253
Wildkraftbrühe mit Seinen Klößchen.....	255
Wildlebersuppe - Gau Lau Tap Woa.....	256
Wildrahm-Suppe	257
Wildschweingulaschsuppe.....	258
Wildsuppe	259
Wildsuppe Chasseur	260
Wildsuppe mit Rehfilet und Rosenkohl.....	261
Wildsuppeneinlage: Gefüllte Profiteroles.....	263

Topinambur

Topinambur, Infos	265
Apfel-Topinambur-Mousse (Süßspeise).....	267
Geschmorter Ochenschwanz mit Bockbier und Topinambur	268
Gewürzkuchen mit Topinambur	270
Gschwellti Topinambur mit Käsemayonnaise	271
In Rotwein Gedünstete Topinamburs	272
Kartoffelgratin mit Topinambur.....	273
Matjesfilet mit Topinambur-Rote-Bete-Ragout.....	274
Quark-Topinambur-Gratin (Süßspeise).....	275
Raffinierter Topinambur-Gratin.....	276
Risotto mit Topinambur und Artischocken (*).....	277
Schweinetoopf mit Topinambur und Herbsttrompeten	278
Topinambur mit Austern und Glattbutt	279
Topinambur-Püree mit Kartoffeln.....	280
Topinambur-Puffer mit Apfelquark	281
Topinambur-Rösti	282
Topinambur-Rösti mit Schmand	283
Topinambur-Souffle	284
Topinamburgratin.....	285
Topinamburgratin mit Reis im Wirsingblatt.....	286
Topinamburpüree	287
Topinamburpüree mit Frittierten Topinamburscheiben	288
Topinamburpuffer mit Aprikosenquark (Süßspeise).....	289
Topinamburs Englisch.....	290
Topinamburs in Backteig.....	291
Topinamburs Überbacken.....	292
Topinambursprossen mit Adlerfarn.....	293
Überbackene Topinamburs	294
Zitrone-Topinambur-Mousse (Süßspeise).....	295

Wildfrüchte

Bärlauch, Maiglöckchen, Herbstzeitlose.....	297
Rotbuche, Blätter und Bucheckern Info	299
Eicheln Info.....	301
Eichelkuchen.....	302
Essig aus Wildfrüchten.....	303

Karamelbonbons mit Bucheckern	304
Pikante Schlehen	305
Schlehen - Süß-Sauer Eingelegt.....	306
Schlehen-Chutney	307
Schlehengelee.....	308
Schlehenmus mit Zwetschgen.....	309
Vogelbeer-Kürbis-Chutney.....	310
Vogelbeerenkompott	311
Vogelbeergelee.....	312
Wilder Fruchtegarten.....	313

Wurst	314
Bauernleberwurst	315
Bisamratten-Wurst.....	316
Bumbar Dolmasi - Leberwurst.....	317
Diät-Kalbsleberwurst.....	318
Fasanen in Gelee	319
Gänseleber in Aspik	320
Gesülzter Hase	321
Hasenbraten in Kraftgelee	322
Hasenrücken in Gelee.....	323
Hausgemachte Enten-Gemüsesülze und Kräuter-Joghurdip	324
Jübarer Leberwurst.....	325
Kalbsleberwurst (Großmutter)	326
Leberwurst	327
Leberwurst Grob	328
Leberwurst I.....	329
Leberwurst I / Trüffel-Leberwurst II.....	330
Leberwurst II.....	331
Leberwurst III.....	332
Leberwurst im Glas	333
Tellersülz von Frischlingsschäufele und Malzbier.....	334
Trüffelleberwurst (Herstellung im Hause).....	335
Wildschweinkopfsülze mit Gr. Pfeffer und Backpflaumen.....	336
Wildschweinschmalz.....	338
Wildschweinschmalz II	339
Wildschweinsülze mit Blattsalaten und Vinaigrette	340
Wildsülze	342
Wildsülze mit Preiselbeer-Senf-Sauce	344
Zwiebel - Leberwurst.....	345

Beilagen

Birnen Süß-Sauer (Als Beilage zu Wild)

Zutaten

2	kg	Birnen
1	kg	Zucker
200	ml	Heller Weinessig
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
2	Stangen	Zimt
5		Gewürznelken
1		Ingwerstück, getrocknet
3		Muskatblütstückchen
1	Essl.	Senfkörner
1	Teel.	Weißer Pfefferkörner
1/2	Teel.	Salz

Zubereitung

Birnen schälen, vierteln und entkernen. Zucker, Essig und Weißwein mit den Gewürzen fünf Minuten kochen. Die Birnen in zwei oder drei Portionen nacheinander in dem würzigen Sirup durch und durch glasig kochen. Abtropfen lassen und in ein Glas schichten. Sirup 10 Minuten einkochen, über das Glas geben und sofort verschließen.

Feigenpfeffer

Zutaten

11		Feigen, frisch
125	ml	Weißwein
125	ml	Wasser
2		Elisenlebkuchen
1	Scheibe	Weißbrot
1	Essl.	Honig
1 1/2	Essl.	Balsamessig
10		Pfefferkörner, schwarz
2	Prisen	Zimt
1	Prise	Kardamon

Zubereitung

Die Feigen häuten und in der Mischung aus Wasser und Weißwein 5 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. 8 Feigen herausnehmen und warm stellen. Die restlichen Feigen in dem Sud weiterkochen, bis sie zerfallen.

Die zerbröselten Elisenlebkuchen und das zerzupfte Weißbrot hinzufügen mit Honig, Balsamessig, im Mörser fein zermahlene Pfefferkörnern, Zimt und Kardamon abschmecken. In eine flache Schüssel geben und die knapp gegarten ganzen Feigen darauf setzen.

Passt zu Wild, Pasteten und Kalbsnierenbraten.

Feigenrotkohl

Zutaten

1	mittl.	Rotkohl (ca. 1,5 kg)
250	Gramm	Zwiebeln
1		Apfel (ca. 150 g)
60	Gramm	Gänseschmalz
40	Gramm	Zucker
250	ml	Rotwein
300	ml	Gemüsefond
2		Nelken
2		Lorbeerblätter
3		Wacholderbeeren
1/2		Zimtstange
		Salz
300	ml	Roter Portwein
300	Gramm	Getrocknete Feigen
50	Gramm	Schwarzes Johannisbeergelee
1	Teel.	Speisestärke

Zubereitung

1. Rotkohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Apfel mit Schale auf der groben Seite einer Haushaltsreibe raspeln.
2. Zwiebeln und äpfel in einem Topf im Gänseschmalz ohne Farbe anschwitzen. Mit 10g Zucker bestreuen und leicht karamelisieren. Rotkohl dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Gemüscfond auffüllen. Nelken, Lorbeer, Wacholder und Zimt dazugeben, mit Salz würzen. Den Rotkohl im geschlossenen Topf bei milder Hitze 2 Stunden leise kochen lassen.
3. Inzwischen den restlichen Zucker in einem Topf karamelisieren und mit dem Portwein auffüllen. Portwein auf 100 ml einkochen lassen. Feigen grob würfeln, in dem Portweinsirup einmal aufkochen. Feigen in den letzten 30 Minuten zum Rotkohl geben.
4. Den Rotkohl mit dem Johannisbeergelee würzen und mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Eventuell mit Salz abschmecken. Zum Rehragout servieren.

Geschmelzter Mandel-Broccoli

Zutaten

50	Gramm	Mandelblättchen
700	Gramm	Broccoli
		Salz
150	Gramm	Butter
50	Gramm	Semmelbrösel

Zubereitung

! Ganz einfach

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten Broccoli putzen, waschen. abtropfen lassen und in Röschen teilen. Röschen in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen, abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Mandeln und Semmelbrösel einrühren. Die Broccoliröschen kurz darin schwenken. Zum Rehrücken servieren (siehe extra Rezept).

Topinambur-Salat mit Rauke

Zutaten

150	Gramm	Topinambur
2	Essl.	Olivenöl
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Walnusskerne
1	Bund	Basilikum
1		Zitrone, Saft davon
		Salz
		Weißer Pfeffer adM
1/2	Bund	Rauke
100	Gramm	Kirschtomaten

Zubereitung

Topinambur waschen, schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. In 1 EL heißem Öl goldgelb anbraten. Knoblauch schälen und dazupressen. Abkühlen lassen, bis die Scheiben lauwarm sind.

Walnüsse und Basilikum im Mörser sehr fein mahlen. Mit dem restlichen Öl und Zitronensaft verrühren. Kräftig salzen und pfeffern.

Rauke waschen, trockenschütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten waschen und vierteln. Lauwarme Topinambur-Scheiben, Rauke und Tomaten mit dem Walnusspesto vermengen. Alles auf einem großen Teller anrichten.

Topinambur-Salat mit Senfvinaigrette

Zutaten

600	Gramm	Topinamburknollen
		Salz
100	Gramm	Senfgurken
400	Gramm	Kleine reife Tomaten
1	Bund	Glatte Petersilie
150	Gramm	Krabbenfleisch
		SAUCE
1/2	Essl.	Mittelscharfer Senf
		Schwarzer Pfeffer aus der
		-- Mühle
		Salz
		Zucker
2	Essl.	Weißweinessig
6	Essl.	Öl

Zubereitung

Die Topinamburknollen schälen und unzerlegt in kochendem Salzwasser 7-10 Minuten offen garen. Inzwischen die Senfgurken klein würfeln. Die Tomaten waschen. Ein Drittel in Scheiben, den Rest in mittelgroße Stücke schneiden. Die Petersilie fein hacken. Das Krabbenfleisch auseinanderzupfen. Die Topinamburknollen abgießen, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Für die Sauce den Senf, Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker im Weißweinessig verrühren. Das Öl unterrühren. Senfgurken, Tomatenstücke, Krabben und Petersilie mit den Topinamburscheiben mischen und die Senfvinaigrette unterziehen. Vor dem Servieren die Tomatenscheiben auf Tellern verteilen. Den Topinambur-Salat darauf anrichten. Etwas Baguette dazu reichen.

Topinambursalat, Etwas Süß-Sauer

Zutaten

- 2 Essl. Essig
- 2 Essl. Süßmost
- 1 Essl. Birnendicksaft
- Kerbel gehackt
- Pfeffer
- 2 Essl. Sonnenblumenöl
- 4 Essl. Sauerrahm
- 500 Gramm Topinambur roh
- 40 Gramm Haselnüsse grob gehackt

Zubereitung

Essig, Süßmost, Birnendicksaft, Kerbel und Pfeffer mit dem Schneebesen gut verrühren, Öl und Sauerrahm begeben und nochmals gut rühren.

Topinambur mit grober Raffel in die Sauce raffeln und immer wieder umrühren, damit die Topinambur nicht braun werden.

Haselnüsse in Bratpfanne rösten, über den Salat geben.

Topinambursalat mit Kürbiskernen

Zutaten

400 Gramm Topinambur, groß, glatt
6 Essl. Öl (I)
Salz
Pfeffer
2 Essl. Öl
4 Essl. Kürbiskernöl
4 Essl. Balsam-Essig
Kürbiskerne nach Belieben
-- geröstet
Gartenkresse

Zubereitung

Die Topinamburknollen dünn schälen und in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Portionsweise im Öl (I) von jeder Seite 2 Minuten goldbraun braten. Salzen, pfeffern und auf Tellern anrichten. Restliches Öl und Kürbiskernöl mit Balsam-Essig zu einer Vinaigrette verquirlen und über die Topinambur träufeln. Mit ein paar frischen oder gerösteten Kürbiskernen und Gartenkresse vom Beet garnieren.

Topinambursalat mit Orange

Zutaten

FÜR DIE SAUCE

150 Gramm Sahnejoghurt
2 Essl. Zitronensaft
2 Essl. Birnendicksaft
1 Prise Salz

FÜR DEN SALAT

150 Gramm Topinambur
150 Gramm Knollen-oder
Staudensellerie
1 Orange in Stückchen
-- Kresse

Zubereitung

Die Zutaten für die Sauce mischen. Den Topinambur und den Sellerie direkt in die Sauce raspeln. Die Orangenstückchen untermischen. Mit Kresse bestreuen.

Topinambursalat mit Staudenellerie

Zutaten

250	Gramm	Staudensellerie
250	Gramm	Joghurt (1,5% Fett)
1	Essl.	Sanddornsaft mit Honig -- gesüßt
2	Teel.	Zitronensaft
1	Essl.	Frisch gehackte Kräuter -- Thymian, Majoran, Dill
1	Essl.	Meerrettich -- frisch gerieben
450	Gramm	Topinambur Süßkartoffeln Salz, Pfeffer
2	Essl.	Walnusskerne gehackt

AUSSERDEM

4 Scheiben Frisches Leinsamenbrot

Zubereitung

1. Den Staudensellerie putzen, wa schen, die Fäden abziehen und die Stangen in ganz feine Scheiben

2. Joghurt, Sanddornsaft, Zitronensaft, Kräuter und Meerrettich zu einer Sauce gut verrühren.

3. Die Topinamburknollen unter fließendem Wasser sauberbürsten und ganz fein direkt in die Salatsauce raspeln. Das Ganze sofort gut mischen, damit die Topinamburraspeln ihre Farbe nicht verändern.

Die Selleriescheiben daruntermischen, Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf vier Tellern anrichten mit den Nüssen garnieren, zusammen mit dem Brot servieren.

Waldorfsalat

Zutaten

300	Gramm	Äpfel (Jonagold)
1		Zitrone den Saft
400	Gramm	Knollensellerie
100	Gramm	Mayonnaise
50	Gramm	Naturjoghurt
		Salz und Pfeffer
50	Gramm	Walnüsse

Zubereitung

Äpfel schälen, in Scheiben und in Streifen schneiden, mit dem Zitronensaft begießen. Knollensellerie waschen, schälen und ebenfalls in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden. Zu den Apfelstreifen geben. Mayonnaise mit Naturjoghurt verrühren, über Apfel und Selleriestreifen geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Walnüsse grob hacken und über den Salat streuen.

Beizen

Buttermilchbeize

Zutaten

15	Pfefferkörner, zerdrückt
10	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
3	Nelken
1	Thymianzweig
1/2	Orange, grob gewürfelt
1 Ltr.	Buttermilch
2 Essl.	Honig
2 Essl.	Obstessig

Zubereitung

Das Wildfleisch mit den Gewürzen und den Orangenwürfeln bestreuen. Buttermilch, Honig und Obstessig mischen, über das Wildfleisch gießen, so dass dieses ganz bedeckt ist.

HINWEIS: Dies ist eine etwas mildere Beize für Wildteile zum baldigen Verbrauch, wie z.B. Wildkaninchen, Gams, aber auch Innereien oder Teile zum Kurzbraten.

Rotweinbeize für Wild

Zutaten

FÜR 500 GRAMM FLEISCH

- 1 Teel. Wacholderbeeren
- 1 Teel. Pimentkörner
- 1 Teel. Schwarze Pfefferkörner
- 1 Sternanis
- 1 Essl. Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Zimtrinde
- 1/2 Ltr. Rotwein

Zubereitung

1. Die Wacholderbeeren leicht andrücken. Wacholder mit Piment, Pfeffer, Sternanis, Zucker, Lorbeer und Zimt mit dem Rotwein mischen.

2. Das Fleisch in eine ausreichend große Form legen und mit der Rotweinbeize übergießen. Je nach Größe des Fleischstücks 1 bis 2 Tage zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Tipp: Für die Beize sollte am besten ein gut trinkbarer, trockener und kräftiger Rotwein verwendet werden. Für einen intensiveren Geschmack die Gewürze kurz in einem Topf ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften.

Rotweinmarinade

Zutaten

200	Gramm	Zwiebeln
150	Gramm	Möhren
150	Gramm	Sellerie
2		Thymianzweige
1	Essl.	Wacholderbeeren, leicht -- zerdrückt
1	Essl.	Pfefferkörner, schwarz
4		Nelken
2		Lorbeerblätter
1	Ltr.	Rotwein
40	ml	Roter Portwein

Zubereitung

Das Gemüse putzen, in grobe Stücke schneiden, mit den Gewürzen zwischen die Fleischstücke streuen. Rotwein und Portwein mischen, über das Fleisch gießen, so dass dieses ganz bedeckt ist.

HINWEIS: Diese Marinade ist für Ragouts, Knochen und Schmorstücke z.B. von Hirsch, Reh, Wildschwein und auch zur Haltbarmachung für einige Tage im Kühlschrank geeignet. Wird das Fleisch mehrere Tage eingelegt, das Fleisch täglich wenden.

Trockenbeize für Wild

Zutaten

	FÜR 500 GRAMM FLEISCH
1/2	Unbehandelte Orange Schale
1/2	Unbehandelte Zitrone Schale
2	Rosmarinzweige
1 Essl.	(gehäuft) Salz
2 Essl.	Zucker
1 Teel.	Pimentkörner
1/2 Teel.	Schwarze Pfefferkörner
1/2 Teel.	Wacholderbeeren

Zubereitung

1. Die Orangen- und Zitronenschalen in dünne Streifen schneiden. Die Nadeln von den Rosmarinzweigen zupfen. Zitrußtreifen und Rosmarinnadeln mit Salz, Zucker, Piment, Pfeffer und angedrückten Wacholderbeeren in einer Schüssel mischen.

2. Das zu beizende Fleisch rundherum damit bestreuen und über Nacht im Kühlschrank zugedeckt marinieren lassen.

Tipp: Anstelle des Rehfleischs kann man mit dieser Beize auch Kalbfleisch marinieren.

Grillen

Fegatelli di Maiale alla Toscana *(Schweineleber-Spieße)*

Zutaten

600	Gramm	Schweineleber
2	Essl.	Fenchelsamen
2	Essl.	abgeriebene -- Weißbrotkruste
2	Essl.	Parmesankäse
15		Lorbeerblätter
200	Gramm	Schweinenet
500	Gramm	Weizenbrot mit Kruste

Zubereitung

Dieses Rezept stammt aus der versteckt liegenden Garfagnana im Nordwesten der Toscana, dort, wo die apuanischen Alpen durch den Fluss Serchio vom Apennin getrennt sind. Im Dialekt heißen Sie : fegatelli del mi pa.

Es zeigt, mit welcher Sensibilität für Aromen die bäuerlichen Bewohner dort mit ihrer Nahrung umgehen. Die Spieße für unsere Schweineleber werden nämlich aus Lorbeerzweigen hergestellt. Und damit der feine Geschmack bis ans Fleisch kommt, wird das duftende Holz vor dem Benützen entrindet.

Die Schweineleber waschen und die weißen Gefäße herausschneiden. In viereckige Würfel teilen. Auf einem Arbeitsbrett den Fenchelsamen quetschen, dann mit Weißbrotbröseln und Parmesan mischen. Die Leberwürfel darin wälzen und in quadratische Stücke des aufgeweichten Schweinenetzes einwickeln. Auf die Spieße immer einen Leberwürfel, ein Lorbeerblatt, eine Brotscheibe usf. aufreihen. über den Kastanienoder Rebholzgrill knusprig garen.

Das etwas fette Schweinenetz verhindert das Austrocknen der Leberstücke, die Brotscheiben saugen den köstlichen Bratensaft auf. Auf einem Spieß sind also schon Fleisch und Beilage vereint.

Der ausgeprägte Würzcharakter von Fenchel, Lorbeer und Parmesan verlangt nach einem kräftigen Rotwein mit Körper.

Frischlingskeule vom Spieß

Zutaten

- 1 kg Frischlingskeule
- 1-2 Knoblauchzehen
- Scharfer Senf
- Schwarzer Pfeffer, frisch
- gemahlen

Zubereitung

Die Zutaten verstehen sich für 4-6 Personen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten Grillzeit: ca. 60 Minuten

Bei 5 Portionen pro Person etwa 753 kJ / 180 Kalorien.

Junge Schweine bis zu einem Jahr liefern zarte, magere Braten, die sich gut zum Grillen eignen - mit richtigen Beilagen eine köstliche Mahlzeit!

Die Frischlingskeule vom Knochen lösen, enthäuten und trockentupfen. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Das Innere mit Senf bestreichen, mit Pfeffer und den zerdrückten Knoblauchzehen einreiben. Wie einen Rollbraten zusammenrollen und mit Küchengarn umwickeln. Auch von außen mit Pfeffer bestreuen. In den Grillkorb legen oder am Drehspieß eines Elektogrills befestigen und im vorgeheizten Gerät bei voller Heizleistung etwa 60 Minuten grillen.

Das passt dazu: Salzkartoffeln oder Kartoffelkroketten, Rosenkohl oder süß-sauer mit Äpfeln und Rosinen zubereitetes Weißkraut.

Als Getränk ein kräftiger roter Landwein oder Bier.

Gegrillte Spare-Ribs

Zutaten

		Die Rippen von einer Seite einer Sau von 30 - 40
		-- kg
2		Zwiebeln
1		Rote Paprika
400	Gramm	Passierte Tomaten
3	Essl.	Essig
2	Essl.	Honig
1	Essl.	Scharfer Senf
3	Essl.	Öl
1	Tasse	Fleischbrühe
1	Bund	Oregano oder Majoran
		Salz
		Cayennepfeffer

Zubereitung

Überschüssiges Weiß abschneiden, die Rippen an einem Spieß befestigen und von beiden Seiten salzen. Die Zwiebeln fein hacken und in einem Topf mit Öl glasig braten. Den Paprika in Würfel schneiden und dazugeben mit Essig, Honig und Senf. Gut vermischen, mit der Brühe ablöschen, den Oregano dazugeben, leicht reduzieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Marinade soll recht scharf sein. An einer Wind geschützten Stelle Feuer machen, die Rippen mit der Marinade einpinseln und langsam von beiden Seiten eine Stunde lang grillen. Dabei soll der Spieß nie näher als 30 cm vor dem Feuer hängen. Von Zeit zu Zeit mit Marinade nachpinseln, die Rippen paarweise abschneiden, auf einem Brett servieren und aus der Hand essen.

Grillschaschlik (Schwein, Leber)

Zutaten

300	Gramm	Schweineschulter
4	Scheiben	Leber
250	Gramm	Tomaten
1		Salatgurke
125	Gramm	Durchwachsener Speck
		Speiseöl
		Schaschlikgewürz

Zubereitung

Fleisch und Leber abspülen, trockentupfen, die Leber enthäuten.

Tomaten, Gurke und Speck in Stücke oder Scheiben schneiden.

Die Zutaten in beliebiger Reihenfolge auf Grillspieße stecken und dünn mit Speiseöl bestreichen.

Von jeder Seite ca. 8 Minuten grillen, anschließend nochmals mit Speiseöl bestreichen und Schaschlikgewürz dünn über die Spieße geben.

Hirschkalbsfilet mit Blaubeersauce und Spätzle

Zutaten

2		Hirschkalbsfilets
		Abschnitte vom
		-- Hirschkalbsfilet
50	Gramm	Zwiebeln, fein gewürfelt
50	Gramm	Möhren, fein gewürfelt
50	Gramm	Sellerie, fein gewürfelt
3		Wacholderbeeren
100	Gramm	Blaubeeren
50	ml	Rotwein
1/4	Ltr.	Wildfond
100	Gramm	Mehl
2		Eier
1		Eigelb
20	Gramm	Kalte Butter
		Salz, Pfeffer
		Muskat
		Butter, Öl zum Anbraten

Zubereitung

Die Hirschkalbsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl ca. 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und ruhen lassen.

Abschnitte vom Fleisch mit Zwiebeln, Möhren und Sellerie im heißen Fett anrösten. Wacholderbeeren und die Hälfte der Blaubeeren dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Mit Wildfond auffüllen und einköcheln lassen.

Für die Spätzle Mehl, Eier, Eigelb mit etwas Wasser, Salz und Muskat zu einem weichen Teig verarbeiten und von einem Brett in kochendes Salzwasser

schaben. Nach dem Aufkochen herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Vor dem Servieren in Butter anschwemmen.

Den Wildfond durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der kalten Butter aufmontieren. Vor dem Servieren die restlichen Blaubeeren in die Sauce geben.

Die Hirschkalbsfilets noch einmal unter dem Grill erhitzen, aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Die Sauce über das Fleisch geben, die Spätzle anrichten und servieren.

Keltenmenü (Wildschweinsteaks)

Zutaten

4		Wildschweinrückensteaks
250	Gramm	Margarine
200	ml	Sahne
2	Essl.	Preiselbeeren
1		Zwiebel
		Wacholderbeeren
3		Lorbeerblätter
750	ml	Rotwein
40	ml	Speiseöl
		Salz und Pfeffer

FÜR DIE BEILAGE

200	Gramm	Austernseitlinge
2		Eier
50	Gramm	Margarine
1/2		Zwiebel
150	Gramm	Dinkel
150	Gramm	Hirse
2	Essl.	Semmelmehl
		Salz

Zubereitung

Für den Saucenfond die Steaks noch am Rücken kaufen, denn die Knochen geben der Sauce später das passende Grundaroma. Die ausgelösten Steaks einige Stunden in einer Marinade aus Speiseöl, Wacholderbeeren, Lorbeer und 250 ml Rotwein ziehen lassen.

Für den Saucenfond die gepfefferten und gesalzenen Knochen kurz in Margarine und Zwiebeln anbraten. Mit Rotwein löschen, Wasser dazugeben bis die Knochen bedeckt sind und köcheln lassen.

Hirse und Dinkel kochen, dann mit Eiern Salz und Semmelmehl vermengen und kurz ruhen lassen. Nach 10 Minuten die geformten Bällchen im Wasserdampf 15 Minuten garen. Pilze kurz in Margarine und Zwiebeln mit ein wenig Würze anbraten und 20 Minuten köcheln lassen. Nach 45 Minuten die Sauce mit Sahne, Preiselbeeren und Preiselbeersaft abschmecken.

Steaks auf offenem Feuer grillen oder in der Pfanne braten.

Leber vom Grill

Zutaten

4 Scheiben Leber etwa 1/2 cm
-- dick

FÜR DIE MARINADE

6 Essl. Olivenöl
2 Essl. Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Senfpulver

ZUM GARNIEREN

Brunnenkresse

Zubereitung

Ochsenleber unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und eventuell Haut, Sehnen und Röhren entfernen.

Für die Marinade Olivenöl mit Zitronensaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und Senfpulver würzen. Die Leberscheiben damit beträufeln, übereinanderlegen und zugedeckt etwa 1 Stunde durchziehen lassen. Die Leberscheiben aus der Marinade nehmen, trockentupfen und auf dem Holzkohlegrill unter mehrfachem Wenden grillen.

Mit Brunnenkresse garnieren.

Grillzeit: 5-7 Minuten. Beilage: Orangensalat, Zwieblringe, Weißbrot oder Kartoffelbrei
Getränk: Rotwein von der Ahr

Orangen-Johannisbeer-Sauce

Zutaten

ZUTATEN	
125	ml Orangensaft
125	ml Roter Johannisbeergelee
2	Essl. Sherry
2	Essl. Sojasauce
1	Essl. Brauner Zucker

Zubereitung

Diese Sauce eignet sich vor allem für Ente, Huhn oder Schwein.

Ergibt ca. 0.3 Liter.

Alle Zutaten vermengen. Während des Grillens das Fleisch damit bestreichen.

Rücken von Rehwild am Spieß Gebraten - Rehrücken vom Spieß

Zutaten

1		Rehrücken ca. 2 kg -- ungespickt
100	Gramm	Butter Majoran Thymian Rosmarin Salbei
125	ml	Süße Sahne
125	ml	Saure Sahne

BEIZE

1	Ltr.	Buttermilch (nur für -- Rehböcke)
---	------	--------------------------------------

Zubereitung

Rehrücken von Ricken (Rehdamen) und Jungböcken nicht beizen. Nur die von älteren Böcken sollen 6-12 Std in Buttermilch gebeizt und ab und zu gewendet werden. Den Rehrücken auf den Spieß stecken. Die Butter mit den feingehackten frischen Kräutern vermischen. (Nehmen sie getrocknete Kräuter z.B. Herbes de Provence, so lassen Sie sie eine Viertelstunde in Wasser ziehen.) Den Rücken dick mit der Kräuterbutter bestreichen und unter den Grill hängen. Den Rücken nun immer wieder mit der Kräuterbutter bzw. dem Bratenfond bestreichen. Nach ca. 45 Min. ist der Rücken gar. Er soll a point gebraten sein, sein Fleisch muss rosa schimmern. Ist das Fleisch noch nicht gar, so reagiert es wie Gummi, rosa Fleisch ist elastisch, zu sehr durchgebratenes fest. Können Sie die Garstufe nicht durch Drücken feststellen, so machen Sie mit einem scharfen Messer einen spitzen Einschnitt bis auf den Knochen und sehen nach, wie das Fleisch dort aussieht. Das Fleisch vom Knochen lösen, in dicke Scheiben schneiden und auf den Knochen legen. Den Bratenfond mit der Sahne binden und darübergießen.

Schaschlik nach Nordischer Art

(Schaschlik Po Sewernomu)

Zutaten

1	kg	Hirsch- oder anderes Wildfleisch
125	Gramm	Zwiebeln
1		Chilischote
50	ml	Cognac
750	ml	Weinessig ungefähre Menge
1	Bund	Petersilie
4	Essl.	Öl Salz Lorbeerblätter Bratengewürz

SAUCE

500	ml	Dicker Tomatensaft
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1	Bund	Dill
1	Bund	Petersilie
4		Knoblauchzehen Salz Cayennepfeffer

Zubereitung

Gewaschenes, abgetrocknetes Hirschfleisch in Würfel schneiden und mit Salz und Bratengewürz bestreuen. Fleischwürfel in ein Keramikoder Porzellangefäß füllen, mit Zwiebelringen, zerdrückten Lorbeerblättern, gehackter Petersilie und zerkleinertes Chilischote belegen. Cognac und so viel Weinessig angießen, dass das Fleisch bedeckt ist. Zwölf Stunden zugedeckt marinieren und dabei mehrmals umrühren.

Die abgetropften, trockengetupften Fleischwürfel auf Schaschlikspieße stecken, mit Öl einpinseln und grillen.

Für die Sauce, die getrennt zu den Spießen serviert wird, Zwiebelgrün, Kräuter und Knoblauch sehr fein hacken, mischen und mit dem Tomatensaft verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Gulasch

Böhmische Knödel mit Wildragout

Zutaten

1	kg	Wildgulasch
2		Zwiebeln
2	Essl.	Öl
2	Essl.	Tomatenmark
3		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Rosmarinzwig
580	ml	Pfifferlinge Glas
250	Gramm	Champignons
40	Gramm	Butter oder Margarine
1/2	Ltr.	Wasser, (1)
10	Gramm	Butter oder Margarine (2)
3		Eier
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss, abgerieben
400	Gramm	Mehl (3)
25	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	ml	Milch
150	Gramm	Schlagsahne
125	ml	Rotwein
25	Gramm	Geräucherter Speck durchw.
1/2	Bund	Petersilie

siedendem Salzwasser bei schwacher Hitze 25 bis 30 Minuten ziehen lassen.

Sahne und restliches Mehl verrühren. Mit Rotwein ins Ragout rühren. Ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speck würfeln und auslassen. Petersilie waschen, trockenschütteln, hacken und zum Speck geben.

Knödel mit einem Zwirnfaden in Scheiben schneiden. Ragout auf einer tiefen Platte mit Knödelscheiben anrichten. Mit Petersilienspeck bestreuen.

Zubereitung

Fleisch waschen und trockentupfen. Zwiebeln schälen und hacken. Öl erhitzen. Zwiebeln und Fleisch darin portionsweise anbraten. Tomatenmark einrühren. Mit Wasser (1) ablöschen, aufkochen lassen. Wacholder, Lorbeer und Rosmarin zum Fleisch geben. Ca. 1 Stunde zugedeckt köcheln lassen.

Inzwischen Pfifferlinge abtropfen lassen. Champignons putzen und halbieren. Fett (2) in der Pfanne erhitzen, Champignons darin anbraten. Pilze ins Ragout geben.

Für die Knödel restliches Fett mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Nach und nach Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zufügen. Mehl (3) mit Backpulver mischen, durchsieben und zufügen. Milch unterrühren.

Teig mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange kneten, bis er Blasen wirft. Teig halbieren und mit bemehlten Händen 2 Rollen formen. In

Lammragout Hubertus

Zutaten

250	Gramm	Lammfleisch
500	Gramm	Wildgulasch
		Salz
		Pfeffer
3	Essl.	Mehl
3	Essl.	Öl
5		Zwiebeln
1	klein.	Dose geschälte Tomaten
2	Tassen	Rotwein
1		Lorbeerblatt
1		Nelke
4	Ltr.	Salzwasser
2	Tassen	Langkornreis
1	Essl.	Butter

Zubereitung

Das Lammfleisch in Würfel schneiden und zusammen mit dem Wildgulasch salzen, peffern und mit Mehl bestäuben. Öl erhitzen, die feingewiegte Zwiebel darin hell bräunen, das Fleisch zugeben und von allen Seiten braun anbraten. Die Tomaten abgießen, zu dem Fleisch geben und das Ganze mit Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt und Nelke mitkochen. Die Garzeit beträgt ca. 1 1/2 Stunden.

Den Reis in das kochende Salzwasser geben und 15 Minuten bei geringer Hitze sieden lassen. Auf ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend den Reis in den Topf zurückgeben und mit der Butter trocken dämpfen.

Das Fleisch im Reiserand anrichten und sofort servieren.

Wildgeschnetzeltes mit Pommes Anna

Zutaten

POMMES ANNA		Zubereitung
600 Gramm	Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheibchen schneiden oder hobeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen.
1	groß. Zweig Rosmarin	
1	Essl. Butter (1)	
	Salz	
	Pfeffer	
75 Gramm	Butter (2)	Kleine Souffle-Portionenförmchen mit der Butter (1) großzügig einfetten. Etwas Rosmarin auf dem Boden verteilen. Je eine erste Lage Kartoffelscheibchen rosettenförmig in die Förmchen schichten. Die restlichen Kartoffeln darübergeben und sehr gut zusammendrücken. Die Butter (2) in Flocken über die Kartoffeln verteilen. Mit dem restlichen Rosmarin bestreuen. Die Pommes Anna im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 30 bis 35 Minuten backen.
FLEISCH		
1	Schöner Zweig blaue Trauben	
500 Gramm	Wildgeschnetzeltes	
	Salz	
	Pfeffer	
1	Essl. Bratbutter	
2	Essl. Zucker	
2	Essl. Obstessig	
200	ml Apfelwein	
100	ml Saucenrahm	
NACH BELIEBEN		
2	Essl. Preiselbeeren	

Das Wildgeschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. In Portionen in der heißen Bratbutter nur ganz kurz, aber kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Im Bratensatz den Zucker zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Pfanne vom Feuer ziehen und 1 Minute stehen lassen. Dann den Essig und den Apfelwein dazugießen. Alles bei mittlerer Hitze so lange kochen lassen, bis sich das Caramel vollständig aufgelöst hat. Dann den Saucenrahm und nach Belieben die Preiselbeeren beifügen und die Sauce noch so lange kochen, bis sie leicht bindet. Das Fleisch mitsamt Saft sowie die Traubenbeeren beifügen und alles nur noch gut heiß werden lassen.

Zum Servieren die Pommes Anna aus den Förmchen auf Teller stürzen und das Wildgeschnetzelte daneben anrichten.

Wildragout

Zutaten

1	kg	Wildfleisch, feine Würfel vom Reh, Hirsch, -- Wildschwein oder Wildhase
1/2		
3		Möhren in Scheiben
5		Schalotten, geviertelt
2	Pack.	Getrocknete Steinpilze ß 25 g
1	Essl.	Tomatenmark oder Tomatencreme von getrockneten -- Tomaten
4-5		Lorbeerblätter Salz Olivenöl

		GEWÜRZSACK MIT
20		Pfefferkörner
10		Wacholderkörner
5		Pimentkörner

		ZUM ABLÖSCHEN
1/2	Ltr.	Rotwein, bevorzugt Chianti
1	Ltr.	Fleischbrühe oder Wildfond

		BIRNEN
3		Birnen, bevorzugt deutsche Williamsbirne
100	Gramm	Gorgonzolakäse

ZUTATEN FÜR
MARINIERTE NUDELN
Penne Rigate Nudeln
Gehackten frischen
Rosmarin
Butter

Gemörster Pfeffer
Meersalz

Zubereitung

Wildfleisch vom Metzgermeister in mundgerechte, feine Würfel schneiden lassen - dabei müssen die groben Häute und Sehnen entfernt werden. Ideal zum Schmoren ist Fleisch aus der Schulter, von der Keule oder vom Bauch. Ich bevorzuge eine Mischung aus Hirsch- und Rehfleisch - eine Sorte mehr kann auch nicht schaden. Gefrorene Qualität ist schlecht einzuschätzen, also möglichst frisch kaufen.

Das Fleisch in Olivenöl anbraten, Möhren und Schalotten dazugeben und mit Brühe und Rotwein ablöschen. Tomatencreme oder -mark begeben und die vorher in heißem Wasser eingeweichten getrockneten Steinpilz dazugeben und zwei Esslöffel der Einweichflüssigkeit. Nun das Gewürzsäckchen mit Pfeffer, Wacholder und Piment und den Lorbeer hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze eineinhalb Stunden schmoren lassen, dann sollte das Fleisch gar sein. Falls zuviel harte Fleischteile dabei sein sollten - einfach die Schmorzeit verlängern. Also immer mal probieren.

Birnen:

Für die Birnen einfach geschälte, halbierte und entkernte Birnen in eine Gratinform geben, Gorgonzola darauf und mit Oberhitze gratinieren.

Marinierte Nudeln:

Die Nudeln werden gar gekocht - aber nicht abgeschreckt. Anschließend mit Butter, Pfeffer, frischem Rosmarin und Meersalz vermengen. Das geht am besten in einer großen Pfanne. Das erfordert zwar alles etwas Arbeit, schmeckt aber dafür auch sehr lecker.

Hackfleisch

Eintopf mit Rehhacksteaks nach Msg

Zutaten

1		Zwiebel	feine Streifen
2		Karotten	grobe Würfel
1/4		Sellerieknolle	-- grobe Würfel
1		Butterrübe oder Navette	-- grobe Würfel
100	Gramm	Rosenkohl	geviertelt
1	Essl.	Olivenöl	(I)
1	Essl.	Olivenöl	(II)
750	ml	Gemüsebrühe	
		Salz	
		Pfeffer	
		Muskat	
200	Gramm	Rehfleisch	durch gedreht
2	Scheiben	Weißbrot	kleine Würfel
50	Gramm	Pilze, frisch	(I)
		--	fein gehackt
50	Gramm	Pilze, frisch	(II)
		--	in Scheiben
100	ml	Schlagsahne	
1	Bund	Petersilie, glatt	-- die Blättchen

Zubereitung

In einem Topf Zwiebel in Öl (I) anbraten. Gemüse zugeben, kurz andünsten. Brühe zugeben, das Ganze etwa 6 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Aus Pilzen (I), Rehfleisch, Weißbrot, Sahne, Salz und Pfeffer kleine Hacksteaks formen. In Öl (II) von jeder Seite etwa 3 Minuten braten.

Pilze (II) knapp 2 Minuten in der Suppe ziehen lassen.

Suppe in Teller füllen, Hacksteaks und Petersilie darauf geben.

Gäms-Cadufferli mit Kartoffel-Sellerie-Mousse

Zutaten

400 Gramm Gäms-Entrecote oder Reh,
-- Hirsch, Rind und Kalb
60 Gramm Butter
6 Schalotten
1 Bund Thymian
Salz
Pfeffer

KARTOFFEL-SELLERIE- MOUSSE

500 Gramm Kartoffeln
1 Sellerieknollen
250 Gramm Butter
100 ml Milch
Muskat
Salz

Zubereitung

Cadufferli: Die Schalotten hacken und in Butter glasig dünsten. Frischen Thymian schneiden, harte Teile entfernen und kurz mitdünsten. Kalt stellen.

Das Gämsfleisch fein hacken, mit dem Schalottengemisch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus kleine Hacktätschchen formen. Diese braten, wobei das Innere immer noch leicht rosa sein muss.

Mousse: Kartoffeln und Sellerie in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser weich kochen und passieren. Milch erwärmen. Muskat, Kartoffel-Sellerie-Gemisch und nach und nach Butterflocken dazugeben. Eventuell mit Salz nachwürzen. Zusammen mit Saisongemüse sofort servieren. (Der Gast soll auf den Kartoffelstock warten und nicht umgekehrt.)

Cadufferli: Beat Caduff, Bündner Spitzenkoch, 'Zum Wohl Sein', Arosa: seine Hacktätschli werden unter Kennern schlicht 'Cadufferli' genannt

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Wildhack

Zutaten

4	Scheiben	Blätterteig (TK-Produkt)
1		Zwiebel
3	Essl.	Butterschmalz
400	Gramm	Wildhack
		Salz Pfeffer adM
1	Prise	Cayennepfeffer
1	Teel.	Majoran
1	Teel.	Thymian
20	ml	Weinbrand oder Cognac

GEMÜSE

2	Essl.	Butter oder Margarine
2	Stangen	Lauch
200	ml	Weißwein
125	ml	Gemüse- oder Wildbrühe
		Salz Pfeffer adM
1	Prise	Muskat
		Johannisbrotkernmehl
		Kräuterzweige zum Garnieren

verschlagenem Eigelb bestreichen und bei 180-200°C im Backofen 15-20 Minuten backen.

Die Butter oder Margarine erhitzen und den geputzten, in Ringe geschnittenen Lauch darin glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüse- oder Wildbrühe auffüllen.

Bei mäßiger Hitze 5-8 Minuten leicht köcheln lassen. Das Lauchgemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Johannisbrotkernmehl leicht anbinden. Das Lauchgemüse anrichten, die Blätterteigtaschen darauf setzen, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und servieren.

Zubereitung

Die Blätterteigtaschen auf eine Arbeitsfläche legen und auftauen lassen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und im erhitzten Butterschmalz glasig schwitzen. Das Wildhackfleisch dazu geben unter ständigem Rühren braten. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Majoran und Thymian nach Geschmack würzen und mit Weinbrand oder Cognac aromatisieren. Vom Feuer nehmen und bereitstellen. Den Teig in acht gleich große Stücke schneiden.

Vier Stücke bereitlegen und das Wildhack gleichmäßig darauf verteilen. Die Ränder mit Wasser bestreichen, mit den restlichen Teigstücken abdecken und gut andrücken.

Die Blätterteigtaschen mit

Hackbällchen vom Wild

Zutaten

200	Gramm	Wildfleisch
80	Gramm	Lauch
2	Essl.	Schalottenwürfel
1		Knoblauchzehe zerdrückt
20	Gramm	Butter zum Anschwitzen
30	ml	Weißwein (Auslese)
2	Essl.	Preiselbeeren
1	Essl.	Rosmarinnadeln gehackt
1	Essl.	Thymianblätter gehackt
1		Ei
		Chilipulver
		Salz
3		Wirsingblätter
		Salzwasser
1	Essl.	Butter für die Form
125	ml	Brühe

Zubereitung

Wildfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen (am besten vom Metzger machen lassen) und in eine Schüssel geben.

Klein geschnittenen Lauch und Schalottenwürfel mit der Knoblauchzehe in Butter anschwitzen.

Dies auf das Hackfleisch geben, mit Weißwein, Preiselbeeren, Kräutern, dem Ei, frisch gemahlenem Chilipulver und Salz verkneten.

Die Wirsingkohlblätter in kochendem, reichlich gesalzenem Wasser kurz blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Halbrunde Kuppelformen nun mit diesen Blättern auslegen und die Hackfleischmasse hineinstreichen.

Nun die Bällchen aus den Formen stürzen und in eine feuerfeste mit der Butter ausgeriebenen Form legen. Mit 1/8 l Brühe übergießen und zugedeckt im Backofen bei 160°C zirka 20 Minuten schmoren.

Dazu Waldorfsalat und Specksalat (Extra-Rezepte).

Hackbällchen vom Wild in Wirsingkohlblatt

Zutaten

200 Gramm Wildfleisch
80 Gramm Lauch (kleingeschnitten)
2 Essl. Schalottenwürfel
1 Zerdrückte Knoblauchzehe
20 Gramm Butter
30 ml Weißwein (Auslese)
2 Essl. Preiselbeeren
1 Essl. Rosmarinnadeln (gehackt)
1 Essl. Thymiannadeln (gehackt)
1 Ei
Frisch gemahlenes
-- Chilipulver
Salz
3 Wirsingkohlblätter
1 Essl. Butter
125 ml Brühe

Zubereitung

Wildfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen (am besten vom Metzger machen lassen) und in eine Schüssel geben. Lauch und Schalottenwürfel mit der Knoblauchzehe in Butter anschwitzen.

Dies auf das Hackfleisch geben, mit Weißwein, Preiselbeeren, Kräutern, Ei, Chilipulver und Salz verkneten.

Wirsingkohlblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Halbrunde Kugelformen nun mit diesen Blättern auslegen und die Hackfleischmasse hineinstreichen.

Nun die Bällchen aus den Formen stürzen und in eine feuerfeste mit Butter ausgeriebene Form legen. Mit Brühe übergießen und zugedeckt im Backofen bei 160 °C ca. 20 Minuten schmoren.

Wild-Ravioli vom Feinsten

Zutaten

		TEIG	Zubereitung	
500	Gramm	Hartweizenmehl	Alle Zutaten für den Teig mischen, gut durchkneten und zwei Stunden ruhen lassen.	
10		Eigelb		
2	Essl.	Olivener Öl		
		Salz		
		FÜLLUNG		
1		Schalotte gehackt	Die Schalotten und die Kräuter in Butter kurz anziehen lassen. Das Kalbs- und Schweinefleisch, Reh- oder Hirschfleisch mit dem Spinat durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Kräuter mit den Schalotten dazugeben, würzen, Paniermehl und Parmesan, braune Butter, Ei dazugeben.	
1	Essl.	Gehackte Kräuter Rosmarin -- Majoran, Thymian)		
		Butter		
100	Gramm	Kalbfleisch	Den Teig so dünn wie möglich ausrollen und daraus Quadrate von etwa fünf mal fünf Zentimeter schneiden. Auf jedes etwas von der Füllung geben und zu Ravioli zusammenschlagen. Die Ränder zusammenpressen.	
180	Gramm	Schweinefleisch		
180	Gramm	Reh- oder Hirschfleisch -- ohne Sehnen		
180	Gramm	Spinat		
		Salz		
		Pfeffer		
		Muskatnuss		
3	Essl.	Paniermehl		Die Ravioli in reichlich kochendem Wasser drei bis vier Minuten garen, mit Schaumlöffel herausnehmen und in warmer Butter schwenken.
2	Essl.	Parmesan gerieben		
20	Gramm	Butter gebräunt		
1		Ei		

Wildcroutons Catherine

Zutaten

200	Gramm	Wildreste
70	Gramm	Durchwachsener Speck Wacholderbeeren
1		Zwiebel
40	Gramm	Butter Bratensaft oder Bouillon Salz schwarzer Pfeffer
200	ml	Cognac oder -- Wacholderschnaps Weißbrotscheiben

Zubereitung

Diese Croutons sind eine sehr gute Vorspeise oder ein kleiner Vormittagsimbiss. Wenn man irgendwelche Reste von naturgebratenem Wild hat, so fügt man ein Drittel ihres Gewichtes an gerauchtem, durchwachsenem Speck, einige Wacholderbeeren sowie ein wenig von dem mitgebratenem Gewürz hinzu. Dreht alles zweimal durch den Fleischwolf und rührt die feingeschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebel sowie soviel Bratensaft oder Bouillon hinein, dass eine geschmeidige, nicht trockene Farce entsteht. Mit ein wenig Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und je nach Geschmack einem Glässchen Cognac oder Wacholderschnaps abschmecken. Die Farce noch mal kurz erhitzen und sofort, mit in Butter gebräunten Weißbrotscheiben, servieren. Am schönsten wirkt das Gericht, wenn man die Croutons gleich auf den Tellern anrichtet, mit gutem, hochprozentigem Cognac übergießt, anzündet und brennend aufträgt.

Die gleiche Farce lässt sich auch ausgezeichnet verwenden als Klößchen, als Füllung für Pasteten, in Eierkuchen und als Rouladenfüllung.

Pasteten

Bauernpate - Leberpastete

Zutaten

1	kg	Schweineleber
400	Gramm	Schweinefleisch
600	Gramm	Speck, durchwachsen
		-- nicht geräuchert
		Pfeffer
		Salz
		Streuwürze
3		Zwiebeln
3		Möhren
		Butter, zum Andünsten
4		Eier
		Cognac
		Weißwein
1	Bund	Petersilie

Zubereitung

Die Leber sowie das Fleisch und den Speck durch den Fleischwolf drehen und würzen. Die gehackten Zwiebeln und die sehr fein geschnittenen Möhren kurz andünsten und zur Fleischmasse geben. Ebenso die gehackte Petersilie und die Eier. Mit Cognac und Weißwein abschmecken. In eine Terrinenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad in einem Wasserbad zugedeckt backen.

Die Leberpastete ist gar, wenn der beim Einstechen austretende Saft klar ist.

Blätterteigpastetchen mit Leberwurstfüllung

Zutaten

180 Gramm Blätterteig
1 Eigelb
300 Gramm Feine Kalbsleberwurst
20 ml Sherry cream
1 Bund Kerbel

Zubereitung

Blätterteig 5 mm stark ausrollen und mit Ausstechern von 5 und 3,5 cm je 2 Ringe pro Portion ausstechen. Den Teigrest 2 mm stark ausrollen und pro Portion je 2 Böden von je 5 cm ausstechen.

Die Böden auf ein Backblech legen, die Ringe so mit Eigelb bestreichen, dass es nicht über den Rand läuft. Mit der bestrichenen Seite nach unten setzt man die Ringe auf die Böden und drückt sie leicht an. Den sichtbaren Mittelteil des Bodens mit einer Gabel einstechen, damit er keine Blasen wirft. Die Oberfläche des Teigrings ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Auch hier darf kein Eigelb über den Rand laufen. Den Teig im Kühlschrank 45 Minuten ruhen lassen.

Anschließend Pastetchen im vorgeheizten Backofen (E:180oC) 12-15 Minuten backen. Der Ofen darf erst geöffnet werden, wenn die Pastetchen eine goldgelbe Farbe haben, damit sie nicht zusammenfallen.

Die Leberwurst vom Darm befreien, in eine Schüssel geben und mit einem Löffel so lange verrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Den Sherry zugeben, unterarbeiten und die Leberwurst in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Füllung in die abgekühlten Pastetchen füllen, mit Kerbelzweigen garnieren und sofort servieren, damit die Pastetchen nicht aufweichen.

Dänische Leberpastete

Zutaten

500	Gramm	Kalbs- oder Schweineleber
1	groß.	Zwiebel
250	Gramm	Frischer Speck
10		Sardellenfilets
2		Eier
40	Gramm	Zerlassene Butter
60	Gramm	Mehl
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Sahne
150	Gramm	Fetter Speck

ZUM GARNIEREN

		Tomaten
		Gurkenscheiben
		Gewürzgurke
1		Hartgekochtes Ei
		Oliven

Stunden auskühlen lassen. Stürzen. Mit Tomaten- und Gurkenscheiben, Gewürzgurke, Eischeiben und Oliven garnieren.

Vorbereitung: 45 Minuten. Zubereitung: Ohne Auskühlzeit 120 Minuten. Kalorien insgesamt: Etwa 4690

Wann reichen? Zum Abendessen mit frischem Roggenbrot oder zum Kalten Büffet. Dazu schmeckt ein gutes dänisches Bier, das da es nach bayrischen Braurezepten hergestellt wird durch bayrisches Bier ersetzt werden kann.

Zubereitung

Leber, Zwiebel, Speck und Sardellenfilets durch den Fleischwolf drehen. Eier, zerlassene Butter und Mehl untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne steif schlagen und unterheben. Speck in dünne Scheiben schneiden. Feuerfeste Form am Boden und an den Seiten damit auslegen. Pastetenmasse einfüllen. Fettpfanne mit Wasser füllen. Form hineinstellen und mit Pergamentpapier bedecken. Im vorgeheizten Ofen im Wasserbad garen.

Backzeit: 95 Minuten. Elektroherd: 180 Grad. Gasherd: Stufe 3 oder 1/ 3 große Flamme.

Pastete aus dem Herd nehmen, 24

Dänische Leberpastete (Leverpostej)

Zutaten

600	Gramm	Schweineleber
350	Gramm	Frischer Speck
1		Zwiebel geschält
2		Eier
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Getrockneter grüner Pfeffer
1/2	Teel.	Piment gemahlen
1/4	Teel.	Nelkenpulver
1/4	Teel.	Ingwerpulver
2		Anchovisfilets

FÜR DIE BECHAMELSAUCE

40	Gramm	Butter
40	Gramm	Mehl
200	ml	Sahne
150	ml	Fleischbrühe
1	Teel.	Salz

FÜR DIE FORM

400	Gramm	Frische, dünne Speckschei- -- ben
-----	-------	--------------------------------------

Zubereitung

Leber sorgfältig parieren heißt, Sehnen und Häutchen mit einem scharfen Messer abtrennen, damit möglichst wenig Leber verlorenght. Leber, Speck und zwiebel grob würfeln.

Leber und Speck durch den Fleischwolf treiben, dabei die Lochscheibe 4, 5mm einsetzen. Dann die Scheiben wechseln und die mit den kleinsten Öffnungen (3mm) benutzen.

Die Farce noch einmal durchlassen, dann die Zwiebel. Zuletzt etwas Pergamentpapier hineingeben, damit die Rückstände herausgedrückt werden. Das Papier bleibt stecken.

Eier und Gewürze verrühren. Eier in eine Schüssel geben, dazu Salz, zerstoßenen Pfeffer, Piment, Nelkenpulver und Ingwer. Anchovis durch ein Sieb drücken und dazurühren.

Sause Bechamel dazugeben. Die kalte Sauce, bei der Herstellung von Farcen Panade genannt, wird zur Eier-Gewürzmischung gegeben und mit dem Schneebesen verrührt.

Eine Kastenform mit Speck auslegen (auch eine Pastetenform), die etwa 1, 5l fasst. Die Speckscheiben gut auf Boden und Wänden andrücken. Sie sollen weit über den Rand hängen.

Die Pastetenfarce einfüllen, dabei einen Teigschaber zu Hilfe nehmen. Die Form einige Male kräftig auf die Arbeitsplatte aufstoßen, damit sich die Farce ohne Luftblasen gut verteilt.

Die Pastete wird bei ca. 200°C etwa 1Std. gebacken.

Danske Lever-Postej (Leber-Pastete)

Zutaten

500	Gramm	Schweineleber (oder -- andere), -- fein gehackt
250	Gramm	Speck, Fein gehackte
1	groß.	Zwiebel, fein -- gehackt
1	Dose	Champignons
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Bacon, hauchdünn -- geschnitten
60	Gramm	Weizenmehl
375	ml	Milch
2		Eier

NACH GESCHMACK
Salz
Pfeffer
Thymian
Majoran
Rosmarin

Zubereitung

Die Butter schmelzen, Mehl und Milch zugeben. Kochen lassen, dann die Leber, den Speck und die Zwiebel unterrühren. Ein paar Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Eier, Champignons, Zucker (muss nicht unbedingt sein, Honig finde ich besser) und Gewürze zugeben.

Die Masse in eine gut gebutterte, ofenfeste Form (z.B.: Kastenform) schütten. Mit Baconscheiben garnieren.

Backzeit: Ca. 1-1,5 Stunden bei 175 °C, im Wasserbad stehend, backen.

Servieren: Lever-postej mit gebratenem Bacon und gebratenen Champignons servieren. Das Ganze schmeckt am besten auf dünnen Scheiben dunklen Vollkornbrots.

Eichelpastete

Zutaten

250	Gramm	Eicheln
50	Gramm	Pflanzenfett
2	Essl.	Olivenöl
75	Gramm	Schwarze Oliven in Öl
1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2		Eier getrennt
		Salz
10		Wacholderbeeren

Zubereitung

Die Eicheln einschneiden und einige Minuten in Wasser kochen, damit sie sich besser schalen lassen. Die geschälten Eicheln klein hacken und mehrmals hintereinander in jeweils frischem Wasser abkochen, bis alle Gerbstoffe und jeglicher bitterer Geschmack vollständig entfernt sind und das Wasser beim Kochen klar bleibt (solange in den Eicheln noch Gerbstoffe enthalten sind, färbt es sich schokoladebraun). Die gekochten Eicheln zu Mus zerdrücken und mit dem Pflanzenfett, dem Olivenöl, den entsteinten Oliven, den gehackten Zwiebeln, dem Knoblauch und den Eigelb vermischen. Mit Salz und Wacholderbeeren abschmecken, dann den locker geschlagenen Eischnee unterheben. Die Masse in eine Backform geben und im Ofen bei 180°C 40 Minuten backen.

Die Pastete schmeckt am besten kalt und kann mehrere Tage aufbewahrt werden.

Englische Wildpastete

Zutaten

- 300 Gramm Wildfleischreste, gebraten
-- sonst aus der Dose
- 1 Schalotte
- 1 Teel. Butter
- 1 Schuss Rotwein
- 1 Tasse Pfifferlinge
Sauce, braune
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Pack. Blätterteig TK
- 1 Ei
- 4 Teel. Johannisbeergelee
Brunnenkresse

Zubereitung

Gehackte Schalotte in Butter goldgelb schmoren, Rotwein hinzugießen und einkochen lassen, kleinwürfelig geschnittene Wildfleischreste und Pilze hinzugeben. Mit Sauce binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze muß von dicker Konsistenz sein. Blätterteig auf bemehltem Brett 2-3 mm dick ausrollen. Mit einem Becher von etwa 5-5,5 cm Durchmesser Teig rund ausstechen. Rechteckige Teigstücke von etwa 5,5 mal 20 cm ausstechen. (Man muß den benutzten Becher messen). Nun so verfahren: Sie müssen doppelt so viel runde Teigstücke anfertigen wie rechteckige. Die Hälfte der runden auf den Tisch legen, Becher daraufstellen, rechteckiges Teigstück herumlegen. Die Verbindungsstellen mit Eiweiß bekleben und leicht zusammendrücken. Becher herausnehmen, Wildfleischmasse hineinlegen. Mit rund ausgestochenem, passenden Teigdeckel schließen, das heißt, der Deckel muß von innen hineingelegt werden, so daß noch ein Rand zum späteren Füllen mit Johannisbeergelee bleibt. Das Ganze mit Eigelb bepinseln. Luftloch zum Austreten der Dämpfe lassen. In der Röhre bei 225-250° C backen. Johannisbeergelee obenaufgeben, mit Brunnenkresse schmücken und auf farbigem Teller servieren.

Dies ist die überlieferte Methode englischer Bauern. Wir haben nur den Teig vereinfacht und unserem modernen Geschmack angepaßt.

Entenpastete

Zutaten

1	Entenbrust (ca. 750 g)
150 Gramm	Zwiebeln
125 Gramm	Pfifferlinge
2	Essl. Mehl gestrichen
350 Gramm	Ochsenleber
150 Gramm	Hähnchenleber
125	ml Madeira
	Salz, Pfeffer
200 Gramm	Fetter Speck in ganz
	-- dünnen Scheiben

ZUM VERZIEREN

Lorbeerblatt und Pistazien

3	Blätter Weiße Gelatine
1/4	Ltr. Bouillon

Zubereitung

Entenbrust häuten, die Haut würfeln und in einer Pfanne kräftig ausbraten, aus der Pfanne nehmen und die Entenbrust in dem Fett ringsum kräftig anbraten. Noch ca. 20 Minuten bei milder Hitze weiterbraten, abkühlen lassen, Fleisch vom Knochen lösen.

Die gewürfelten Zwiebeln im Entenbratfett goldgelb anbraten, die evtl. zerkleinerten Pfifferlinge zugeben und etwa 10 Minuten mitbraten, mit Mehl bestäuben, durchschwitzen, abkühlen lassen. Entenfleisch, Entenhaut, Ochsenleber und Geflügelleber zweimal durch den Wolf drehen, alle Zutaten gut miteinander verrühren, mit Madeira, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Eine Pastetenform von ca. 2 l Inhalt mit Speckscheiben auslegen. Fleischmasse einfüllen, Deckel darauf (oder Alufolie). In der Saftpfanne des Backofens im Wasserbad bei 175 Grad (Gas Stufe 2) etwa 90 Minuten garen. Dann das überschüssige Fett abgießen. Die Pastete, etwas beschwert, abkühlen lassen. Mit Lorbeerblättern und Pistazien garnieren. Eingeweichte Gelatine in der warmen Bouillon auflösen, über die Pastete gießen, so dass sie mit einem dünnen Film überzogen ist. 24 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Französische Leberpastete

Zutaten

- 400 Gramm Rinder- oder Schweineleber
- 200 Gramm Schweinefleisch gekocht
- 150 Gramm Durchwachsener Speck
- 1 Lorbeerblatt
- Etwas Getr. Thymian
- Etwas Majoran
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Likörglas Weinbrand
- ODER
- Calvados
- Salz
- Pfeffer
- 1 Pack. TK-Blätterteig
- oder selbstgemachter
- Bätterteig aus 200g Mehl
- 1 Essl. Butter

Zubereitung

Leber, Schweinefleisch und die Zwiebel durch den Mixer oder Fleischwolf geben. den gewässerten Römertopf buttern. Blätterteig so ausrollen, dass damit die Tonform ausgeschlagen und noch ein Deckel bereit werden kann. Den Blätterteig in die Tonform legen. Darauf dünne Scheiben von durchwachsenem Speck geben. Die durchgedrehte Fleischmasse mit dem zerriebenen Lorbeerblatt, Thymian, Majoran, der gepressten Knoblauchzehe, Weinbrand oder Calvados, Salz und Pfeffer würzen und die Pastete damit auffüllen. Mit Blätterteig abdecken. Römertopf schließen. In ca. 75 Minuten bei 200oC in der Röhre garen.

Die Leberpastete schmeckt warm und kalt vorzüglich. Reichen sie dazu viel Salat und Wein!

Gänseleber-Pastete I

Zutaten

1	groß.	Gänseleber
		Milch
		Trüffel
250	Gramm	Kalbfleisch
250	Gramm	Schweinefleisch, mager
60	Gramm	Speck
1		Zwiebel
		Salz
1		Ei
1/2		Brötchen
		Pastetengewürz
3	Essl.	Rum oder Bordeaux
		-- bis 1/3 mehr
		Butter oder Fett

Zubereitung

Man legt eine große weiße Gänseleber 1 bis 2 Stunden in frische Milch, trocknet sie ab, befreit sie von Haut und Sehnen, schneidet sie in schöne, gleichmäßige Stücke und steckt in jedes 2 bis 3 Trüffelstückchen. 25 dkg Kalbfleisch, 25 dkg mageres Schweinefleisch, 6 dkg Speck sowie die Abfälle von der Leber werden zweimal durch die Fleischmaschine getrieben. Dann gibt man 1 geriebene Zwiebel, einige feingewiegte Trüffeln, Salz, 1 Ei und eine halbe in Wasser eingeweichte und fest ausgedrückte Semmel dazu, ebenso etwas Pastetengewürz, streicht alles noch einmal durch die Fleischmaschine, rührt noch 3 bis 4 Esslöffel Rum oder Bordeaux darunter und schmeckt die Masse gut ab. Dann füllt man diese in die mit Butter oder Fett ausgestrichenen Sturzgläser, jedoch so, dass Boden und Wände aus Farce bestehen und die gespickten, mit Salz bestreuten Leberstücke in die Mitte kommen, füllt die Zwischenräume mit der Fleischfülle aus, ebenso die Deckschicht, legt obenauf noch ein Speckblättchen oder ein Stückchen Butter und sterilisiert 2 Stunden bei 100 Grad.

Man fülle die Gläser nur bis 2 Querfinger vom oberen Rand, lasse auch die Hitzegrade ja nicht höher steigen, da sonst die Pastete leicht auskocht und trocken wird.

Gansleber-Pastete II

Zutaten

- 1 groß. Gänseleber
 - Milch
 - Salz
 - Trüffel
- 400 Gramm Schweinefleisch, mager
- 60 Gramm Speck, geräuchert
- 3 Sardellen bis 1/3 mehr
 - Zitronenschale
 - Trüffel oder Champignons
- 2 Eier
 - Pastetengewürz
 - Fett oder Butter
- 2 Scheiben Speck dünn

Zubereitung

Eine große weiße Gänseleber wird 2 Stunden in Milch oder Weißwein gelegt, abgetrocknet, gut abgehäutet, die Kanten werden abgeschnitten und die Leber in 2 Teile geteilt, die man mit Salz bestreut. Dann schneidet man die Leber an verschiedenen Stellen ein und steckt in jeden Einschnitt 1 Trüffelstückchen. 40 dkg junges, mageres Schweinefleisch, 6 dkg angeräucherten Speck sowie die abgeschnittenen Leberstückchen treibt man zweimal durch die Fleischmaschine, mischt 3 bis 4 Stück recht feingewiegte Sardellen ohne Gräten, etwas fein abgeriebene Zitronenschale, einige feingewiegte Trüffel oder auch Champignons dazu, treibt die Fleischmasse noch ein- oder zweimal durch die Fleischmaschine, damit sie recht fein und glatt wird. Dann rührt man noch 2 Eier, Salz und etwas Pastetengewürz dazu. 2 Sturzgläser streicht man mit Fett oder frischer Butter aus und füllt sie so ein, dass die Leber in die Mitte zu liegen kommt und ganz in die Fleischfülle eingehüllt ist. Nun legt man obenauf eine dünne Speckscheibe, schließt die Gläser und sterilisiert 2 Stunden bei 100 Grad.

Gebackene Gänseleberpastete (Bessarabisch)

Zutaten

5		Gänseleber
2		Zwiebeln
40	Gramm	Gänsefett
1		Ei
5		Speckstreifen
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Zubereitung

Gänseleber überbrühen, Zwiebeln in Gäsefett dünsten und beides zusammen pürieren. Ei untermengen und gut würzen.

Eine Backform mit den Speckscheiben auslegen, die Lebermasse einfüllen und im Backofen bei 200 Grad backen, bis eine Kruste entsteht.

Gebackener Camembert mit Leberpastete

Zutaten

2	Camembert-Ecken
30 Gramm	Gänseleberpastete
	Mehl
	Ei
	Semmelbrösel zum Wenden
	Butterschmalz zum Ausbacken
1 klein.	Chinakohl
50 Gramm	Radieschensprossen
1	Frühlingslauch das Grün
	Pfeffer aus der Mühle
	Jodsatz
2 Essl.	Keimöl
1 Essl.	Balsamicoessig
2 Essl.	Preiselbeeren aus dem Glas
	Minzeblätter

Zubereitung

Camembert quer halbieren, jede Hälfte in der Mitte mit dem Kugelausstecher aushöhlen, die Leberpastete hineingeben, mit der anderen Käsehälfte wieder zusammensetzen und fest aneinanderdrücken.

Den Käse zuerst in Mehl wenden, dann durch das geschlagene Ei ziehen und in Semmelbrösel wälzen. Sofort in heißem Fett schwimmend ausbacken nicht zu lange, damit der Käse nicht ausläuft.

Chinakohl putzen, waschen, in Streifen schneiden. Radieschensprossen waschen. Das Grün vom Frühlingslauch in feine Streifen schneiden.

Alles miteinander vermischen und mit einer Marinade aus Pfeffer, Jodsatz, Keimöl und Essig anmachen.

Die Camembertecken zusammen mit dem Salat auf Tellern anrichten und mit Preiselbeeren und Minzeblättern garniert servieren.

Geflügelleberpastete

Zutaten

1	kg	Geflügelleber
300	Gramm	Butter
125	ml	Portwein
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Geflügelleber leicht anbraten (nicht länger als 5 Minuten, sonst trocknet sie aus). Die Butter in Stücken hinzufügen und mit Salz und Pfeffer im Mörser bzw. Mixer so lange zermahlen, bis die Masse ganz glatt ist. Den Portwein allmählich untermengen.

24 Stunden kalt stellen, damit die Pastete ganz fest wird. Man kann sie auch bei 90 Grad Celsius im Backofen eine halbe Stunde sterilisieren.

Auf getoastetem Brot und mit grünem Salat servieren.

Geflügelleberpastete mit Cumberlandsauce

Zutaten

PASTETE		Zubereitung
250 Gramm	Geflügelleber	*Sauce: ergibt 2 kleine Gläser
50 Gramm	Sahne	Die Leber putzen, einige schöne Stücke zur Seite legen.
200 Gramm	Butter	Die Hauptmenge der Leber in der Sahne 10 Minuten köcheln, dann vom Herd nehmen. Die schönen Stücke in etwas Butter sanft braten, sie sollen innen noch rosa sein.
10 ml	Cognac	Die noch leicht warme Leber in der Sahne pürieren, dann die weiche Butter zufügen, durchmischen und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Cognac sehr kräftig abschmecken (die Intensität des Geschmacks nimmt beim Erkalten ab).
	Salz	
	Schwarzer Pfeffer	
SAUCE		
640 Gramm	Johannisbeergelee	
1 Teel.	Senfpulver	
1 Teel.	Ingwerpulver	
1 Prise	Cayennepfeffer	
1	Orange: Schale unbehandelt	
2 Teel.	Portwein	
DEKORATION		
Einige	Salatblätter (sehr -- gut eignet sich -- Feldsalat)	Das Lebermus in eine kleine Form füllen, die mit Klarsichtfolie ausgelegt ist, dabei die gebratenen Leberstückchen mit einlegen. Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht kalt stellen.
	Vinaigrette, etwas Radieschen	

Für die Cumberlandsauce die Schale der Orange ohne das Weiße abschälen und in sehr feine Streifen schneiden (oder dafür einen Juliennereißer benutzen). Das Johannisbeergelee mit den übrigen Zutaten verrühren. Die Sauce hält sich im Kühlschrank sehr gut.

Die Leberpastete aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Zum Servieren 1 bis 2 Scheiben Pastete auf Portionsteller geben und etwas Cumberlandsauce angießen. Daneben etwas Salat anrichten, mit in Streifen geschnittenen Radieschen bestreuen und mit etwas Salatsauce beträufeln.

Hasen-Pastete

Zutaten

1		Hase Rücken und -- Hinterläufe
1		Schweineleber
3/4	kg	Schweinefleisch, fett
7		Champignons oder Trüffel -- evtl. etwas mehr
		Rotwein
		Pastetengewürz
		Salz
2		Eier
1		Zwiebel
1/2	Tasse	Madeira
		Fett

Zubereitung

Von einem recht saftig gebratenen Hasen (Rücken und Hinterläufe) löst man das Fleisch von den Knochen ab und treibt es mit einer abgehäuteten, mit kochendem Wasser abgebrühten Schweinsleber und 3/4 kg gekochtem fetten Schweinefleisch zweimal durch die Fleischmaschine, gibt 7 bis 8 Stück in Rotwein gedünstete, feingewiegte Champignons oder Trüffel, Pastetengewürz und Salz dazu, treibt es noch einmal durch die Fleischmaschine, mischt noch 2 ganze Eier, 1 geriebene Zwiebel, die Hasenbratensauce und 1/2 Tasse Madeira dazu, schmeckt gut ab, füllt die Pastetenmasse in die mit Fett ausgestrichenen Sturzgläser und sterilisiert 2 Stunden bei 100 Grad.

Hasen-Pudding

Zutaten

- 1 klein. Hase
- 500 Gramm Kalbfleisch aus der Keule
- 300 Gramm Schweinespeck, fett
- 60 Gramm Butter
- 3 Eier bis 1/3 mehr
- Salz
- Pastetengewürz
- 2 Essl. Madeira bis 1/2 mehr
- 1/2 Teel. Maggi-Würze
- Butter

Zubereitung

Das sorgfältig abgelöste, gut abgehäutete Fleisch von einem kleinen Hasen wird nebst 50 dkg magerem Kalbfleisch (Schlegel) und 30 dkg fettem Schweinespeck dreimal durch die Fleischmaschine getrieben. 6 dkg Butter rührt man mit 3 bis 4 ganzen Eiern gut ab, fügt Salz, etwas Pastetengewürz, 2 bis 3 Esslöffel Madeira und 1/2 Teelöffel Maggi-Würze hinzu, vermengt alles gut mit dem gemahlene[n] Fleisch, füllt die Puddingmasse in die mit Butter ausgestrichenen Sturzgläser und sterilisiert 90 Minuten bei 100 Grad.

Hühnerlebermousse

Zutaten

250	Gramm	Hühnerleber
2		Schalotten
30	Gramm	Butter
4	Essl.	Süße Sahne
1	Teel.	Cognac
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Eventuell Pastetengewürz
4	Blätter	Weißer Gelatine
1/4	Ltr.	Entfettete Hühnerbrühe
50	ml	Madeira
	Einige	Tropfen
		-- Worcestersauce

Zubereitung

Die Hühnerleber von Häuten, Sehnen und Röhren befreien, in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen, feinhacken und in der Butter glasig werden lassen. Die Leberwürfel zufügen und unter Rühren ganz kurz anbraten. Abkühlen lassen und durch ein Haarsieb streichen. In einer großen Schüssel ein Eisbett bereiten, die Lebermasse in einer zweiten Schüssel, die aus Edelstahl sein sollte, hineinstellen und die Masse mit den Rührstäben der Küchenmaschine ganz glatt rühren, dabei nach und nach die Sahne und den Cognac einlaufen lassen. Die Mousse mit Salz, Pfeffer und Pastetengewürz abschmecken, etwa 3 cm hoch auf Alufolie streichen und ins Gefrierfach legen. Gelatine zusammenrollen und in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Die Hühnerbrühe mit dem Madeira mischen, ganz leicht erwärmen und mit Salz und Worcestersauce abschmecken. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Aus der Hühnerlebermousse 4 runde Scheiben ausstechen, nebeneinander auf eine flache Platte legen und mit dem Gelee um- und begießen. Die Platte in den Kühlschrank stellen und das Gelee fest werden lassen. Dann so ausstechen, dass das Gelee einen etwa 1 cm breiten Rand um die Mousse bildet. Auf Portionstellern anrichten.

Kalbsleber-Pastete

Zutaten

- 1 kg Kalbsleber
- 3/4 kg Schweinefleisch
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- 1 groß. Zwiebel
- 4 Eier bis 1/4 mehr
- 1/4 kg Speck
- Speckscheiben oder Fett

Zubereitung

1 kg frische Kalbsleber und 3/4 kg mittelfestes Schweinefleisch treibt man zweimal durch die Fleischmaschine, würzt mit Salz, Pfeffer, Majoran und einer großen, geriebenen Zwiebel, fügt noch 4 bis 5 zerschlagene Eier und 1/4 kg feinwürfelig geschnittenen Speck hinzu, mengt alles recht gut untereinander, füllt die Masse in die mit feinen Speckscheiben ausgelegten oder mit Fett ausgestrichenen Sturzgläser und sterilisiert 2 Stunden bei 100 Grad.

Kalbsleberpastete (Bessarabisch)

Zutaten

300	Gramm	Kalbsleber
30	Gramm	Butterschmalz
100	Gramm	Zwiebeln gewürfelt
65	Gramm	Butter
1		Möhre Karotte, geraspelt
1		Tomate
1/2	Essl.	Petersilie
2		Eier hartgekocht
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Zubereitung

Die Kalbsleber würfeln, und mit der Hälfte des Butterschmalzes goldbraun braten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. In der selben Pfanne in dem restlichen Butterschmalz die gewürfelte Zwiebeln und die Möhrenraspel weichdünsten. Das Gemüse zur Leber geben und mit der Petersilie durch den Wolf drehen. Die Butter glatt rühren, die Lebermasse zugeben, gut würzen und noch einmal durch den Wolf drehen.

Die Pastete in eine Form füllen, abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Pastete kurz vor dem Servieren stürzen und mit Eierscheiben garnieren.

Kalbsleberpastete aus Venedig

Zutaten

250	Gramm	Kalbsleber
200	Gramm	Zwiebeln
2	Essl.	Olivenöl
150	Gramm	Butter
6		Salbeiblätter
1	Schuss	Marsala
		Salz
		gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Die Leber waschen, trockentupfen und in Streifen oder Scheibchen schneiden. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebelringe mit dem Öl und 1 Stückchen Butter auf kleiner Flamme in einer Pfanne farblos andünsten. Salbeiblätter und Leber hinzufügen, auf etwas größerer Flamme einige Minuten schmoren lassen und dabei mit einem Holzlöffel durchrühren. Nach Belieben den Marsala zugeben und kurz einkochen lassen. Die Pfanne vom Feuer nehmen, und die Leber mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salbeiblätter entfernen und alles im Mixer pürieren.

Die restliche Butter weichrühren und mit der pürierten Leber sorgfältig zu einer homogenen Creme vermischen. Die Pastete in eine Schale füllen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Tip: Die Leberpastete eignet sich hervorragend als Aufstrich.

Lamm- oder Hammelleber-Pastete

Zutaten

ZUTATEN	
500 Gramm	Lamm- oder Hammelleber Schweinefett zum Anbraten
100 Gramm	Mehl
40 Gramm	Butter (1)
250 ml	Wasser
50 Gramm	Butter (2)
2	Eigelb
1	Zwiebel, gerieben
4 Essl.	Saure Sahne
1 Essl.	Petersilie, gehackt Pfeffer und Salz nach Belieben
1 Essl.	Parmesankäse
3	Eischnee

Zubereitung

Die gehäutete Leber in Stücke schneiden, im Schweinefett anbraten und durch den Fleischwolf drehen. Mehl, Butter (1), Wasser und Salz zum Kloß abbacken. Butter (2) schaumig rühren und alle anderen Zutaten hinzufügen. Den Eischnee unterziehen und die Masse gut abschmecken. Eine Sturzform einfetten, Masse einfüllen und im Wasserbad abgedeckt so lange kochen, bis die Pastete von oben trocken ist. Nach dem Erkalten stürzen und mit Petersilie und hartgekochtem Ei verzieren.

Leber-Fleisch-Pastete (Bessarabisch)

Zutaten

250 Gramm Schweineleber
250 Gramm Schweinebraten (gegart)
2 Zwiebeln
40 Gramm Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Leber weichkochen. Zwiebeln würfeln. Schweinebraten in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Leber durch den Wolf drehen. Butter schaumig rühren, mit der Lebermasse vermengen und abschmecken. Vor dem Servieren kalt stellen.

Leber-Kartoffelpfanne

Zutaten

600 Gramm Festkochende Kartoffeln
2 Äpfel
1 Essl. Zitronensaft
3 Zwiebeln
400 Gramm Putenleber
30 Gramm Butterschmalz
Salz
Pfeffer
2 Essl. Creme frache
Etwas Thymian
Bunter Pfeffer zum Bestreuen

Zubereitung

Kartoffeln ca. 20 min kochen. Äpfeln waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Leber waschen, trockentrupfen und in große Stücke schneiden. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. 20 g Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin portionsweise goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen, warmstellen. Restliches Schmalz in die Pfanne geben, Zwiebeln und Äpfel darin andünsten und herausnehmen. Putenleber im Bratfett rundherum 5 min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln, Äpfel und Zwiebeln zugeben und alles vorsichtig in der Pfanne mischen. Creme frache daraufgeben. Mit Thymian und buntem Pfeffer bestreuen.

Leberpastete

Zutaten

250 Gramm Geflügelleber
50 Gramm Sahne
200 Gramm Butter
10 ml Cognac
Salz
Pfeffer

GARNITUR NACH
BELIEBEN
Möhre
Gurke
Sulz (nach Vorschrift
-- bereiten)

Zubereitung

Die Leber putzen, einige schöne Stücke zur Seite legen. Die Hauptmenge der Leber in der Sahne 10 Minuten köcheln, dann vom Herd nehmen.

Die schönen Stücke in etwas Butter sanft braten, sie sollen innen noch rosa sein.

Die noch leicht warme Leber in der Sahne pürieren, dann die weiche Butter zufügen, durchmischen und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Cognac sehr kräftig abschmecken (die Intensität des Geschmacks nimmt beim Erkalten ab).

Das Lebermus in eine kleine Form füllen, dabei die gebratenen Leberstückchen mit einlegen.

Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht kalt stellen.

Nach Belieben obenauf eine Garnitur aus Möhren- und Gurkenstückchen legen und mit einer Sulz übergießen.

Leberpastete (Paschte)

Zutaten

1		Möhre
3		Zwiebeln
500	Gramm	Kalbsleber
4	Essl.	Öl
150	Gramm	Butter
1	Essl.	Gehackte Petersilie
1	Teel.	Satz
2	Prisen	Pfeffer
1	Prise	Geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Möhre und Zwiebeln grob hacken, Leber klein würfeln. Öl in einer Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 erhitzen, die Leber darin kurz anbraten, herausnehmen. Anschließend 30 g Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Möhre und Zwiebeln darin weichdünsten. Das Gemüse mit der Petersilie und die Leber durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes drehen oder in den Universalzerkleinerer geben, mit den Gewürzen abschmecken. Die restliche Butter unterrühren und alles nochmals durch den Fleischwolf drehen oder in den Universalzerkleinerer geben. Die Masse in eine Form füllen und 10 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach auf eine Platte stürzen. 94 g Eiweiß, 183 g Fett, 38 g Kohlenhydrate, 9664 kJ, 2306 kcal.

Leberpastete Baltische Art

Zutaten

- 1 Pack. Morcheln, getrocknet, 20 g
- 60 Gramm Brot, altbacken
- 200 ml Wasser, heiß
- 50 Gramm Peperoni, rot
- 150 Gramm Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Essl. Butter
- 300 Gramm Leber, geschnetzelt
- 1 Essl. Erdnussöl
- 300 Gramm Hackfleisch, gemischt
- 2 Eier
- 1/2 Teel. Korianderpulver
- 1/2 Teel. Salbeipulver
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Paprika
- 2 Essl. Cognac
- 150 Gramm Bratspeck, in Tranchen
- 2 Pack. Sulzpulver, für je 2,5 dl

Zubereitung

Die Morcheln für ca. 15 Minuten in warmem Wasser einweichen. Das Brot würfeln, mit heißem Wasser begießen, 5-10 Minuten quellen lassen, dann das Wasser ausdrücken. Peperoni rüsten, entkernen, in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, beides fein hacken und in der Bratbutter kurz andämpfen. Leber zufügen und unter Wenden solange dämpfen, bis sie die Farbe verloren hat.

Leber aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen, dann im Cutter fein pürieren. Das Öl in der Bratpfanne erhitzen, die Peperoniwürfel darin unter Wenden 2-3 Minuten dämpfen. Etwas abkühlen lassen, dann zusammen mit dem rohen Hackfleisch, den Eiern und

dem ausgedrückten Brot zur Leber geben, alles gut mischen, dann die Masse würzen und den Cognac zufügen. Ofen auf 180°C vorheizen.

Ein eckiges Backblech ca. 1 cm hoch mit Wasser auffüllen, in die Ofenmitte schieben und das Wasser heiß werden lassen. Eine Cakeform aus Glas (ca. 25x12x7 cm) mit 1/2 der Specktranchen auslegen, die Hälfte der Fleischmasse hineingeben, glattstreichen. Die Morcheln gut ausdrücken (ev. ein zweites Mal waschen), dann längs in die Form legen, mit der zweiten Hälfte der Masse bedecken und diese zum Schluss mit den restlichen Specktranchen belegen.

Form mit Alufolie zudecken, dann ins Wasserbad auf das Backblech stellen und die Pat' während 50-60 Minuten im Dampf garen. Hier und da Wasser ergänzen. Mit einer Nadel prüfen, ob die Masse gar ist. Form aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.

Die Sulz nach Anleitung auf der Packung zubereiten, dann die heiße Sulze über die Pat' in die Form gießen und erstarren lassen. Zum Servieren die Pat' stürzen und in Tranchen schneiden, auf Salatblätter anrichten.

Leberpastete-Birnen-Toasts

Zutaten

- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 Birnenhälften aus der Dose
- 4 Scheiben Entenleberpastete (je 50 g)
- 4 Teel. Preiselbeerkonfitüre
- 4 Scheiben Chesterkäse
- 2 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 Zweige Petersilie

Zubereitung

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Den Backofen auf 200 Grad Celcius vorheizen.

Die Brote toasten. Die Birnenhälften abtropfen lassen. Die Brotscheiben mit der Leberpastete belegen. Jeweils in die Mitte der Brote einen Teelöffel Preiselbeerenkonfirüre geben und die Birnenhälften darüberlegen. Den Käse entrinden, die Birnen damit bedecken.

Die Toasts im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 8 Minuten überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Inzwischen den Speck in einer trockenen Pfanne von beiden Seiten knusprig barun braten. Die Petersilie waschen und trockenschütteln.

Die Toasts mit den halbierten Speckscheiben und den Petersilieblättchen garniert heiß servieren.

TIP:

Wenn man für den Toast frische Birnen nimmt, sollte man diese halbiert, geschält und vom Kerngehäuse befreit in einem Sud aus 125 ml Wasser oder Weißwein, 2 Teelöffeln Zitronensaft und 1 Esslöffel Zucker bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen, dann abkühlen lassen.

Statt Entenleberpastete eignet sich aich eine feine Kalbsleberpastete, statt der Preiselbeerkonfitüre kann man Johannisbeergelee verwenden.

Leberpastete mit Nüssen

Zutaten

		FÜR 1 PASTETE
200	Gramm	Geflügelleber
5		Salbeiblätter
1	Teel.	Öl
1	Teel.	Sojasauce
100	Gramm	Butter
		Salz
		Frisch gemahlener Pfeffer
		Worcestersauce
8		Walnusskerne

Zubereitung

Der hohe Leberanteil dieser Pastete bringt viel Eisen aufs Brot. Nüsse und Butter versorgen mit fettlöslichen Vitaminen. Die Pastete eignet sich auch als kleines 'Mitbringsel'.

Leberstücke und Salbei im Öl rundherum etwa 3 Minuten kräftig anbraten. Weitere 5 Minuten ziehen lassen, so dass die Leber gar, aber innen noch rosa ist. 100 g schöne Leberstücke beiseite legen. Die restliche Leber lauwarm werden lassen, dann mit Salbei, Gewürzen und Butter in eine Schüssel geben, mit einem Pürrierstab zerkleinern und gut vermengen, abschmecken. Die übrige Leber in breite Streifen schneiden, Walnusskerne vierteln. Im Wechsel Lebercreme und streifen sowie Nüsse in eine passende Form drücken, kalt stellen. Zum Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

Mittelalterliche Leberpastete

Zutaten

500 Gramm Leber - fein gewolft
200 Gramm Dörrfleisch - fein gewolft
3 Eier
4 Essl. Buchweizenmehl
100 Gramm Butter
Pfeffer, Salz, Majoran

Zubereitung

Alle Zutaten gut zusammenmischen und in einer Tonform bei 180 Grad 40 Minuten backen lassen.

Mittelalterliches Fladenbrot mit Griebenschmalz/ Leberpastete

Zutaten

	FÜR DAS FLADENBROT	Zubereitung
200	Gramm Roggenmehl	Das Fladenbrot : Die Hefe zerkleinern und im Wasser auflösen. Salz, Zucker und Wasser (2) zusammenmischen, das Mehl und den Schrot dazugeben und alles gut durchmischen. Der Teig sollte geschmeidig sein. 30 Minuten gehen lassen und dann bei 120 Grad im Backofen 40 Minuten backen lassen.
200	Gramm Weizenmehl	
200	Gramm Weizenschrot	
100	ml Wasser	
60	Gramm Hefe	
2	Teel. Salz	
400	ml Wasser (2)	
1	Essl. Zucker	
1	Essl. Öl	
	<hr/>	
	FÜR DAS GRIEBENSCHMALZ	Das Griebenschmalz :
	Flomen, grob gewolft	Grob gewolft Flomen (Tierfett, das beim Metzger erhältlich ist) auslassen.
	Zwiebeln, gehackt	
	Äpfel, gerieben	Kurz bevor diese knusprig sind, klein gehackte Zwiebeln, geriebenen Apfel und gehackte Backpflaumen dazugeben.
	Backpflaumen, gehackt	
	<hr/>	
	FÜR DIE LEBERPASTETE	Die Leberpastete :
500	Gramm Leber, fein gewolft	Alle Zutaten gut zusammenmischen und in einer Tonform bei 180 Grad 40 Minuten backen lassen.
200	Gramm Dörrfleisch, fein gewolft	
3	Eier	
4	Essl. Buchweizenmehl	
100	Gramm Butter	
	Pfeffer	
	Salz	
	Majoran	

Norwegische Leberpastete

Zutaten

250	Gramm	Schweineleber
1		Schweinekotelett -- ohne Knochen
1		Zwiebel
4		Sardellenfilets
3	Essl.	Mehl
150	ml	Milch
1		Ei
		Salz
		Pfeffer
1/2	Teel.	Piment
1/2	Teel.	Thymian (Pulver)

Zubereitung

Die Leber, das Kotelett und die Zwiebel grob würfeln und mit den Sardellenfilets zweimal durch den Fleischwolf drehen oder im Mixer pürieren.

Alle anderen Zutaten hinzufügen und gut vermengen. In eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad etwa eine Stunde garen. Die Pastete muss sich fest anfühlen. Auskühlen lassen, aus der Form lösen und in Scheiben schneiden.

Tip: Die Leberpastete gehört in Norwegen schon auf den Frühstückstisch. Man kann sie aber auch mit Roter Bete und süßsauren Gurken als Abendimbiss servieren.

Paschtet Altrussische Leberpastete

Zutaten

500 Gramm Kalbsleber
150 Gramm Butter
1 Möhre
150 Gramm Zwiebeln
1 Essl. Gehackte Petersilie,
4 Eier
4 Essl. Öl
1 Teel. Salz
1/2
1/2 Teel. Schwarzer Pfeffer (knapp)
1/2 Teel. Geriebener Muskat
(knapp)

Zubereitung

Kalbsleber unter fließendem Wasser abspülen und trockentupfen. Butter während der Vorarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Möhre und Zwiebeln fein raspeln oder hacken. Eier hart kochen. Leber mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Öl im Topf erhitzen. Möhren und Zwiebeln auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 weichdünsten, Leber dazugeben und durchbraten, danach den Topf zur Seite schieben und auf Handwärme abkühlen lassen.

Leber und Gemüse gemeinsam mit der Butter zweimal durch den Fleischwolf drehen, erneut mit den Gewürzen abschmecken, in einen Steintopf einfüllen. Die gekochten Eier vierteln, die Pastete damit garnieren, mit der feingehackten Petersilie bestreuen, mit Frischhaltefolie verschließen.

Pastete von Federwild

Zutaten

2	Stücke	Federwild gebraten
150	Gramm	Schweinefleisch
150	Gramm	Geflügelleber
150	Gramm	Frischer Speck gewürfelt
2		Brötchen
1		Zwiebel
2		Eidotter
		Salz
		Pfeffer
	Etwas	Bratensaft
		Pastetengewürz
100	Gramm	Geräucherte Zunge
		Evtl. Trüffel
	Einige	Pistatien
		Blätter- oder Mürbteig
	Etwas	Eidotter

Zubereitung

Zwei Stücke beliebiges Federwild werden im Speckhemd gebraten und dann geteilt, wobei man die Haut abzieht. Die Bröstchen werden separat gelegt das übrige Fleisch wird zusammen mit 150-200 g sehr fettem Schweinefleisch, den Wildgeflügellebern, möglichst noch durch einige andere Geflügellebern vermehrt, ein bis zwei eingeweichten und wieder ausgedrückten Brötchen sowie einer kleinen Zwiebel durch die feinste Scheibe des Fleischwolfes gedreht. Dann schmeckt man mit etwas Bratensaft, den Eidottern, Salz, Pfeffer und Pastetengewürz ab, knetet gut durch

und mengt je nach Möglichkeit einen zerschnittenen Trüffel, etwas würfelig geschnittene Räucherzunge sowie einige Pistatien darunter. Die Füllung gibt man in eine mit Blätter- oder Mürbteig ausgelegte Backform wobei sich immer eine Schicht Farce (mit der Hand angedrückt) und eine Lage Speckwürfel abwechseln und belegt die Oberfläche mit den in Scheiben geschnittenen Bröstchen. Die Form wird mit einem Teigdeckel, in den zwei kleine Löcher zum Entweichen des Dampfes geschnitten sind, abgedeckt. Der Deckel wird mit etwas Eidotter eingepinselt. Die Pastete wird bei mäßiger Hitze in der unteren Hälfte des Backrohres ca. 1 1/2 Stunden gebacken. Falls der Teigdeckel zu braun werden sollte, kann man ihn mit einem Stück Alufolie abdecken.

Sollte die Pastete heiß serviert werden, gießt man in die Löcher des Teigdeckels etwas aromatischen Wildsaft, damit die Pastete saftiger wird. Soll sie kalt gegessen werden, gießt man stattdessen etwas gutes Wild- oder Madeiragelee hinein, das bereits zu dicken beginnen muss.

Terrinenpasteten deckt man nicht mit einem Teigdeckel ab, sondern mit dünnen Speckscheiben und einem daraufgelegten Lorbeerblatt, deckt die Terrine zu und verklebt den Rand mit ein wenig Teig aus Wasser und Mehl. Die Terrine in ein ein Wasserbad stellen und zusammen mit diesem ins Rohr geben. Terrinenpastete braucht etwas länger als Teig- und Schüsselpastete. Wenn sie fertig ist, gießt man das ausgekochte Fett, das ganz klar sein muss, ab und lässt sie abkühlen. Erst am Tage darauf wird sie entweder mit frischem Schweinefett oder mit Madeiragelee begossen, bis sie ganz bedeckt ist. Man sollte sie immer recht kühl und nur mit Weißbrot Cumberlandsauce oder Preiselbeeren servieren.

Reh-Pastete

Zutaten

1	kg	Rehlende oder Rehschulter
3/4	kg	Schweinefleisch, fett
120	Gramm	Butter bis 1/5 mehr
1		Zwiebel
6		Trüffel oder Champignons -- bis 1/3 mehr
		Rotwein
3		Eier bis 1/3 mehr
		Salz
		Pastetengewürz
1/2	Teel.	Maggi-Würze

Zubereitung

1 kg von einer recht saftig gebratenen Rehlende oder einem Rehblatt wird mit 3/4 kg rohem fetten Schweinefleisch zweimal durch die Fleischmaschine getrieben. 12 bis 14 dkg frische Butter rührt man schaumig, fügt 1 geriebene Zwiebel, 6 bis 8 Stück feingewiegte Trüffel oder Champignons, welche vorher in etwas Rotwein gedünstet wurden, ferner 3 bis 4 ganze Eier, Salz, Pastetengewürz und 2 bis 3 Eßlöffel guten Rotwein dazu, vermischt es recht gut mit dem gemahlene Fleisch, würzt alles noch mit 1/2 Teelöffel Maggi-Würze, füllt die gut abgeschmeckte Pastetenmasse in die Fleischgläser und sterilisiert 2 Stunden bei 100 Grad.

Reh-Pastete, Ausführlich

Zutaten

1	Bogen Backpapier
2	Kuchenteige rechteckig aus- -- gewallt, a je 320 g
1	Rolle Gazebinde (6 cm x10m)
1	Ei

FARCE

20 Gramm	Morcheln getrocknet
2	Wacholderbeeren
1/3 Teel.	Thymian getrocknet
1/3 Teel.	Koriandersamen
1/4 Teel.	Muskat
1/3 Teel.	Schwarzer Pfeffer gemahlen
350 Gramm	Rehschnitzel gehackt, -- eiskalt
250 ml	Rahm eiskalt
2 Essl.	Gin eiskalt
2	Eier eiskalt
2 Teel.	Salz
1 Essl.	Maisstärke
350 Gramm	Rehschnitzel
1 Bund	Glatte Petersilie
50 Gramm	Pistazien

SULZ

3 Pack.	Sulzpulver
700 ml	Wasser
3 Essl.	Gin

Zubereitung

(*) Für eine Cakeform von 25 cm Länge Cakeform mit Backpapier, dann mit Kuchenteig auslegen. Den überstehenden Teig auf den Rand der Cakeform legen und gleichmäßig mit einer Schere auf 2 cm Breite kürzen. Kühl stellen.

Morcheln in kaltem Wasser einweichen. Für die Farce Wacholderbeeren, Thymian

und Koriandersamen im Mörser fein zerstoßen. mit Muskatnuss und schwarzem Pfeffer mischen.

Vorbereitete Gewürze mit Rehgehacktem, Rahm, Gin, Eiern, Salz und Maisstärke im Cutter zu einer glatten Farce pürieren. Kühl stellen.

Rehschnitzel in 1 cm große Würfel schneiden. Petersilie grob hacken. Morcheln gut ausdrücken. Petersilie, Morcheln, Pistazien und Fleisch unter die Farce mischen, in die Form füllen und glattstreichen.

Die Fleischfarce mit einer sehr dicken Schicht Gazebinde abdecken, damit ein großer Hohlraum für die Sulz entsteht.

Das Ei verquirlen und die Teigländer damit bepinseln. Aus dem zweiten Teig einen passenden Deckel schneiden und in der Mitte ein Loch von 3 cm Durchmesser ausstechen. Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teigdeckel auf die Pastete legen, Ränder zusammendrücken, nach innen legen und mit Gabel andrücken. mit Ei bestreichen. Aus restlichem Teig Dekorationen anbringen. mit Ei bestreichen. Auf der untersten Rille eine Stunde goldgelb backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Gaze sorgfältig herausziehen und Pastete kühl stellen.

Das Sulzpulver mit Wasser und Gin nach Packungsanleitung zubereiten und auskühlen lassen, bis es leicht zu gelieren beginnt. Durch das Dampfloch in die Pastete gießen und 3 Stunden kühl stellen. Zum Servieren die Pastete in Scheiben schneiden. Dazu passt ein Kürbis-Chutney.

Rehleber-Pastete

Zutaten

1		FrISChe Rehleber
		Salzwasser
4		Brötchen
1	kg	FrIScher Speck
3	groß.	Zwiebeln
1	Handvoll	Pilz
		Butter
4-		Eier
5		
1/2	Tasse	Rahm
<hr/>		
		GEWÜRZ
		Salz
		Pfeffer
	Wenig	Majoran
		Thymian
	Etwas	Muskatnuss
1		Zerstoßene Nelke

<hr/>	
	FÜR DIE PASTETENFORM
	Butter
	Speckstreifen
Einige	Trüffel
	Speckstücken
	Karotte in Scheiben
	Zwiebeln

Mohrrübenscheiben, sowie Zwiebeln und schließt die Form mit dem Deckel. Sodann setze man die Form in ein Wasserbad und backe die Pastete 2 1/2 Stunden im Ofen.

Zubereitung

1. Eine frISChe Rehleber wird gut enthäutet, 1 Stunde in klares Salzwasser gelegt und nach dem Abtrocknen fünfmal durch die Maschine getrieben. Alsdann weit man 4 Brötchen in Wasser, drückt dieselben gut aus und gebe sie mit 1 kg frischem Speck fünfmal durch die Fleischmaschine, so daß alles ganz fein ist. Nun dämpft man 3 große Zwiebeln und eine Handvoll Pilze in Butter möglichst weich und vermengt sie mit 4 bis 5 Eiern, 1/2 Tasse Rahm und nachfolgendem Gewürz gut mit der Farce durcheinander. Als Gewürz diene das nötige Salz, Pfeffer, wenig Majoran, Thymian, etwas Muskatnuß und eine zerstoßene Nelke.

Nach dem dieses alles innig miteinander vermengt ist, richte man eine längliche Pastetenform mit Butter und Speckstreifen zu und Fülle 1/3 der Pastetenmasse hinein. Alsdann lege man ein Speckgitter darauf, und in die Zwischenräume füge man einige Trüffel. Dieses wiederhole man, bis die Farce untergebracht ist, Das Ganze bedeckt man mit Speckstückchen,

Rehpastete

Zutaten

GERIEBENER TEIG	
250 Gramm	Weiß- oder Halbweißmehl
1/4 Teel.	Salz
125 Gramm	Butter , kalt
1	Ei
Etwas	Wasser oder Milch

FÜLLUNG	
6	Rehschnitzel (a 80 g)
200 Gramm	Grüner Speck
400 Gramm	Kalbsbrät
6	Pfefferkörner, weiß
3	Wacholderbeeren
1/2 Teel.	Thymian, getrocknet
1/2 Teel.	Rosmarin, getrocknet
1/2	Zitrone, abgeriebene Schale
	Davon
50 Gramm	Pistazien, ungesalzen
3 Essl.	Cognac
3 Essl.	Vollrahm
1	Ei
	Salz
150 Gramm	Gekochte Rindszunge oder Rollschinkli, am Stück

DAZU SERVIEREN	
100 Gramm	Preiselbeeren, aus dem Glas
Einige	Salatblätter, zum Anrichten
2 Pack.	Sulzpulver

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit dem Salz in Schüssel geben. Die Butter in Flöckli schneiden, zum Mehl geben und mit den Fingerspitzen fein zerreiben. Das Ei und wenig Wasser/Milch zufügen und alles rasch zu einem festen Teig zusammenfügen,

nicht kneten! Zu Kugel formen, in Folie verpacken und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung die Rehschnitzel im Cutter fein pürieren oder zwei Mal durch den Fleischwolf drehen lassen. Vom Speck Schwarte und ev. Knorpel entfernen, in grobe Stücke schneiden, zum Rehfleisch geben und ebenfalls fein pürieren. Brät zum pürierten Fleisch geben, alles gut mischen.

Pfefferkörner und Wacholderbeeren mit dem Mörser fein zerreiben oder im Cutter mahlen, mit dem grobgehackten Thymian und Rosmarin ebenfalls zum Fleisch geben.

Zitronenschale, grob gehackte Pistazien, Cognac und Rahm zur Masse geben.

Ei zerquirlen, 3/4 davon zur Masse geben, Rest zum Bepinseln des Teiges behalten.

Masse gut durchkneten, zum Schluss mit Salz und ev. Pfeffer abschmecken. Bis zur Weiterverwendung kühl stellen.

Eine Cakeform (ca. 25 cm Länge) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180GradC vorheizen.

3/4 des Teiges auf etwas Mehl zu einem so großen Rechteck auswallen, dass die Form damit ausgelegt werden kann und der Teig ca. 1 cm über den Formrand hinausragt.

Teigboden mit Gabel gut einstechen, dann Füllung daraufgeben, gut andrücken und oben glattstreichen. Restlichen Teig zu Deckel auswallen. Den überstehenden Teig auf die Füllung klappen, mit Ei bepinseln, Deckel aufsetzen, gut andrücken.

In die Mitte des Deckels ein Loch von ca. 2 cm Durchmesser schneiden. Deckel nach Belieben mit Teigresten verzieren, dann mit Ei bepinseln.

Form in Ofenmitte schieben und die Pastete 55-60 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Pastete abkühlen lassen, dann den entstandenen Hohlraum mit Sulz ausgießen (Sulz nach Anleitung auf dem Beutel zubereiten). Sulz erstarren lassen, Pastete aus der Form nehmen.

Zum Servieren in Tranchen schneiden, auf Salatblätter anrichten, Preiselbeeren dazu servieren.

Für 3 Personen: Zutaten halbieren, kleine Cakeform verwenden. Backzeit reduziert sich auf ca. 45 Minuten.

Rehpastete III

Zutaten

FÜR DEN TEIG

500	Gramm	Mehl
250	Gramm	Butter
1		Ei
1	Prise	Zucker
		Eventuell 2-3 EL Milch

FÜR DIE FARCE

500	Gramm	Rehfleisch
250	Gramm	Fetter grüner Speck
400	Gramm	Kalbsbrät oder Kalbfleisch
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Grüner Pfeffer
1	klein.	Zweig Thymian, oder -- 1/2 TL getr. Thymian
1	klein.	Zweig Rosmarin, oder -- 1/2 TL getr. Rosmarin
1	klein.	Zweig Basilikum, oder -- 1/2 TL getr. Basilikum
4		Zerdrückte Wacholderbeeren
1/2		Unbehandelte Zitrone, nur -- abgeriebene Schale
50	Gramm	Geschälte grüne Pistazien
1		Ei
20	ml	Cognac oder Weinbrand
	Etwas	Süße Sahne

FÜR DIE EINLAGE

250	Gramm	Rinderzunge, gekocht und -- gepökelt
1		Eigelb zum Bestreichen Madeira- oder Portweingelee

Zubereitung

Diese Pastete in der Teigkruste kann ebenso in der Form wie auf dem Blech gebacken werden. Auch bei der Fleischfarce sind verschiedene Variationen möglich.

Das Mehl auf ein Backbrett sieben, die weiche Butter in Flöckchen darauf verteilen, in die Mitte das Ei, das Salz und den Zucker geben. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Falls er zu fest ist, die Milch daruntermengen. Den Teig dann 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung das von allen Häuten befreite, gesäuberte Wildfleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen oder im Mixergerät zerkleinern, den Grünen Speck mit durchdrehen.

Falls kein fertiges Kalbsbrät erhältlich ist, das Kalbfleisch würfeln und mit 2-3 Eiwürfeln im Mixer pürieren. Das Salz, die Gewürze und die Kräuter zusammen im Mörser zerstampfen und mit den ganzen Pistazien zum Fleisch geben. Alles vermengen, gleichzeitig das Ei, den Cognac und soviel Sahne mit darunterarbeiten, dass ein geschmeidiger Fleischteig entsteht. Die Rinderzunge in gleichmäßige Streifen von etwa 1/2 cm schneiden. Nun zwei Drittel des Pastetenteigs mit etwas Mehl 2-3 mm dick ausrollen. Eine Kastenform aus Metall oder feuerfestem Ton mit Mehl austreuen (nicht ausfetten). Mit der Teigplatte auskleiden, diese an Wände und Boden der Form drücken und so abschneiden, dass der Teig noch 1 cm über den Rand hängt. Die Fleischfarce einfüllen und die Zungenstreifen in gleichmäßigen Abständen zwischen einzelne Teigschichten legen. Die Oberfläche der Farce glattstreichen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teigrand mit etwas verquirltem Eigelb bestreichen, eine Teigplatte darüberlegen und am Rand fest andrücken. Den restlichen Teig dünn ausrollen und beliebige Ornamente (Blätter, Blumen) ausstechen. Die Teigplatte ebenfalls mit Eigelb bestreichen und mit den Ornamenten verzieren. Diese mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Als »Kamin« (zum Abzug des Dampfes aus der Pastete) in die Mitte der Pastete ein Loch von etwa 3 cm Durchmesser stechen. Aus Alufolie ein passendes Röhrchen formen und in diese Öffnung stecken. In vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 90 Minuten bei 180 Grad / Gas Stufe 2-3 backen. Gegen Ende der Backzeit den Kamin herausnehmen und prüfen, ob der austrittende Fleischsaft klar ist (ein Zeichen, dass die Pastete gar ist). Das sich bei Pasteten im Teigmantel die Füllung gerne absetzt und ein Hohlraum zwischen Teigkruste und Fleisch entsteht, gießt man nach dem Backen Madeira- oder Portweingelee kurz vor dem Erstarren durch den Kamin. Danach die Pastete über Nacht ruhen lassen, erst dann anschneiden und als Vorspeise, Zwischengericht oder leichtes Abendessen servieren.

Das passt dazu: Orangenreis oder Waldorf-Salat, Cumberland-, Orangen-, Mango- oder eine andere fruchtige Sauce. Als Getränk serviert man einen spritzigen roten oder rosaroten Sekt, zum Beispiel »1977 Merdinger Attilafelsen« aus einem badischen Spätburgunder-Weißherbst.

Varianten: »Luxuriöser« wird die Pastete, wenn man anstelle von Pökelschinken Streifen von Entenstopfleber und Trüffel in die Fleischfarce legt. Auch 1-2 Rehfilets kann man als Einlage nehmen. Man brät sie in Butter rundherum an, wickelt sie in

dünne Scheiben grünen Specks und gibt sie in die Mitte des Fleischteigs. So bleibt die Pastete besonders saftig. Schließlich kann man die Pastete auch auf dem Blech backen: Dazu drei Viertel des Mürbteigs 2-3 mm dick zu 2 Rechtecken ausrollen. Die Farce wie eine Strudelfüllung auf eines der Teigblätter streichen, das andere darauflegen, die Unterkanten festdrücken und mit dem Teigrad die Kanten rundherum gleichschneiden. Die Oberfläche mit Ornamenten aus dem restlichen Teig verzieren und die Pastete auf dem Backblech, mit Eigelb bestreichen, bei 200 Grad / Gas Stufe 3 etwa 50 Minuten backen.

TIP Pasteten aus Wild oder Wildgeflügel eignen sich hervorragend als Vorspeise für ein festliches Essen oder zur Bewirtung von Gästen bei einer Abendeinladung. Man bäckt sie entweder in einer Teighülle in länglichen oder runden Blechformen oder auf dem Blech (siehe Variante). In eine mit Speck ausgekleidete Keramikform gefüllt, wird die Pastete zur >>Terrine<<. Eine dritte Möglichkeit ist die, zwischen Teighülle und Fleischfarce eine Speckschicht zu legen - die Füllung bleibt dann saftiger. Speck und Sahne als Zugabe zum Fleischteig sind nötig, weil das Fleisch von Wild oder Wildgeflügel zumeist sehr trocken ist. Die Zugabe von Eiern hingegen ist nicht unbedingt erforderlich. Für die Teigkruste verwendet man in der klassischen Küche Mürbeteig im Haushalt kann man sich aber gut auch mit tiefgekühltem Blätterteig behelfen. Blätterteigpasteten schmecken warm gegessen am besten. Wichtig ist diffiziles Würzen, besonders wenn Sie frische Würzkräuter verwenden.

Rehpastete mit Cognac und Gewürzen

Zutaten

250	Gramm	Schalotten
1	Essl.	Öl
100	ml	Rotwein
50	ml	Cognac
2,6	kg	Rehfleisch (Schulter, Bauch) (1)
1,2	kg	Schweinerückenfett (2)
1,2	kg	Schweinebauch (2)
12		Eier
100	Gramm	Altbackene Brötchen
		Salbei
		Petersilie
		Thymian
		Lorbeer
		Nelkenpulver
15	Gramm	Pfeffer
100	Gramm	Salz
50	Gramm	Rohrzucker

ZUM GARNIEREN
Wacholderbeeren

Zubereitung

(*) für 25 Einmachgläser à 250 Gramm Füllmenge

(1) Schulter (1,3 kg) in 1/2 cm große Würfel schneiden, Bauch 1,3 kg durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. (2) Durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Feingewürfelte Schalotten in Öl andünsten und abkühlen lassen. Mit Rotwein und Cognac unter das gewürfelte Rehfleisch mischen und zum Marinieren beiseite stellen. Alle andere Zutaten sorgfältig mischen und zu den marinierten Rehfleischwürfeln geben. Jeweils 250 Gramm Pastetenmasse abwiegen und in die vorbereiteten Einmachgläser füllen, mit Wacholderbeeren garnieren. Die Gläser mit Gummiringen, Deckeln und Klammern verschließen, in einen großen

Topf stapeln. Topf mit kaltem Wasser füllen, so dass das Wasser 10 Zentimeter über den Gläsern steht. Zum Sterilisieren der Pasteten das Wasser 120 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann etwa 15 Minuten ruhen lassen, das Wasser abgießen und - nachdem die Gläser gut abgekühlt sind - die Klammern entfernen.

Rehrückenpastete

Zutaten

PASTETENTEIG

500 Gramm Mehl
180 Gramm Butter
1 Ei
1 Ltr. Wasser
9 Gramm Salz

FÜLLUNG

600 Gramm Rehschulter
300 Gramm Grüner Schweine-
Rückenspeck
200 Gramm Rehrücken
18 Gramm Pökelsalz (beim Metzger
Kaufen)
2 Essl. Pistazien
1/4 Ltr. Sahne
1 Prise Piment
20 ml Cognac
10 Gramm Getrocknete
Trompetenpilze
1 Teel. Thymian, gerieben
1 Teel. Schwarzer Pfeffer
1 Pasteten- oder
Sandkuchenform für 1 Liter
Inhalt

GELEE

1/4 Ltr. Kräftige Fleischbrühe
1/4 Ltr. Weißen Portwein
8 Blätter Gelatine

Zubereitung

Teig: Alle Zutaten auf einem Brett zu einem festen homogenen Teig kneten.

Füllung: Trompetenpilze in lauwarmem Wasser einweichen, nach 15 Minuten grob

hacken. Pasteten- oder Sandkuchenform zuerst mit Pergamentpapier auslegen, dann mit dem auf 3 mm ausgewellten Pastetenteig auslegen. Rehrücken der Länge nach halbieren, pfeffern, salzen und rundum anbraten. Zur Seite stellen und auskühlen lassen. Alle anderen Zutaten - außer den Trompetenpilzen - miteinander mischen, und mindestens 5 Minuten mit den Händen zu einem sämigen Brät kneten. Zum Schluss die Trompetenpilze unterarbeiten.

Form zur Hälfte mit Brät füllen. Die beiden Rehrückenteile hintereinander einlegen und mit restlichem Brat auffüllen. Pastete mit einer Teigbahn verschließen. Zwei Löcher von etwa 2 cm Durchmesser in die Teigabdeckung schneiden. Der übrige Teig kann zur Dekoration verwendet werden.

Pastete im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 40 Minuten backen. Wird der Deckel zu dunkel, schnell mit Alufolie abdecken, damit der Ofen dabei nicht abkühlt.

Ist die Pastete fertig gebacken, sofort in eine mehrlagige Zeitung wickeln, damit sie langsam erkaltet. Im Kühlschrank über Nacht völlig durchkühlen lassen.

Am nächsten Tag Gelee in die Kamine gießen.

Gelee: Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Portwein und Brühe aufkochen. Gelatine darin auflösen. Das flüssige Gelee abkühlen lassen, bis es dick zu werden beginnt. Dann in die Pastetenkamine einfüllen.

Servieren: Dazu passen Früchte mariniert mit Zitronensaft und mit Schwarzem Pfeffer überstreut.

Romintener Jagdpastete

Zutaten

500	Gramm	Wildreste, gar
750	Gramm	Kartoffeln gekocht
3		Zwiebeln
		Bratfett
		Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Sauerkraut gedünstet
125	Gramm	Räucherspeck
1/4	Ltr.	Saure Sahne
80	Gramm	Reibkäse
60	Gramm	Butter oder Margarine

Zubereitung

Fleisch und Zwiebel in Würfel, Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln in reichlich Bratfett anbraten, pfeffern und salzen.

Feuerfeste Form mit Speckscheiben auslegen, schichtweise abwechselnd Fleisch, Kartoffeln mit Zwiebeln und Kraut einfüllen, zuletzt eine Kartoffelschicht. Sahne darübergießen, die Pastete mit Fettflöckchen besetzen und mit Reibkäse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen, heiß mit grünem Salat zu Tische geben.

Anmerkung des Autors: Ein Gericht zur Resteverwertung, das keine großen Umstände macht. Es lässt sich ebenso mit anderen garen Fleischresten verwirklichen. Etwaige Saucenreste werden über die eingeschichtete Pastete gegossen.

Sauerkraut-Wild-Pastete

Zutaten

		=====FÜR DEN TEIG=====
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter
1		Ei
1	Essl.	Essig
1	Prise	Salz
		=====FÜR DIE FÜLLUNG=====
500	Gramm	Sauerkraut
250	Gramm	Rehfleisch
2		Schalotten
3		Wacholderbeeren
1		Ei
		Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Kümmel gemahlen
4	Essl.	Sauerrahm
4	Essl.	Petersilie gehackt
		=====ZUM BESTREICHEN=====
1		Eiweiß
1		Eigelb
1	Essl.	Milch

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und kalt stellen.

Für die Füllung Sauerkraut gut ausdrücken und fein schneiden. Fleisch, abgezogene Schalotten und Wacholderbeeren durch den Fleischwolf drehen.

Eigelb, Salz, Pfeffer, Kümmel und Sauerrahm zufügen. Petersilie untermischen und die Masse sehr pikant abschmecken.

Zwei Drittel des Teiges zu einem Rechteck ausrollen. Eine Kastenform (11x25cm) mit dem Teig auslegen. Aus den Teigresten kleine Figuren zum Verzieren ausstechen.

Die Füllung in die Form geben, die Teigränder (1cm) darüberschlagen, mit Eiweiß bestreichen.

Aus dem restlichen Teig eine Teigdecke in Größe der Form ausrollen, auf die Füllung legen und fest andrücken. Vier kleinere Löcher ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 70 Minuten goldbraun backen.

Nach 45 Minuten die Oberfläche mit den Teigfiguren verzieren und mit in Milch verquirltem Eigelb bestreichen. Weiterbacken.

Schnelle Geflügelleberpastete

Zutaten

- 1 Fertig gebratenes Hähnchen
 - aus dem Imbiss
 - (ich brat mir stattdessen
 - 2 Hühnerbrüste in
 - Der Pfanne, etwas länger
 - als normal, 'trocken'
 - Sollten sie sein).
- 2 klein. Zwiebeln, gehackt
- 500 Gramm Geflügelleber (Hähnchen
 - ist feiner,
 - Pute geht auch)
- 2 Essl. Butter
 - Thymian
 - Korianderpulver
 - Pfeffer
 - Salz
- 40 ml Portwein
- 1 Becher Schlagsahne (250 ml)
 - Pinienkerne zum Garnieren
 - (noch besser sehen grüne
 - und blaue
 - Trauben aus, halbiert,
 - Abwechselnd als 'Girlande')

Zubereitung

Zwiebeln und Leber in Butter und Pfanne anbraten, würzen, mit Portwein ablöschen, 5 min. schmoren, Hähnchenfleisch dazu (bis auch warm). Dann gesamte Masse durch den Fleischwolf drehen (bei meinem mach ich zwei Durchgänge, wird noch feiner). Masse mit der Sahne verrühren, abschmecken und in eine Form füllen. Wenn du die Form mit nasser Klarsichtfolie auskleidest, kannst du die Pastete auch ganz leicht stürzen. In den Kühlschrank damit!

Schnelle Leberpastete

Zutaten

150	Gramm	Feine Kalbsleberwurst
50	Gramm	Crème fraîche
1	Essl.	Cognac
1	Essl.	Eingelegter grüner Pfeffer
	Einige	Schnitzer frische -- Gurke
8		Frische Thymianzweige
4	Scheiben	Toastbrot Petersilie

Zubereitung

Leberwurst mit Crème fraîche und Cognac verrühren. Grünen Pfeffer unter die Creme mischen. Mit 2 Teelöffeln (oder einem TL und der Hand) Nocken aus der Creme formen und zusammen mit den Gurkenschnitzen auf Tellern anrichten. Thymianzweige dazwischen stecken. Brot toasten und dazu reichen. Mit Petersilie garnieren

Schüsselpastete mit Brombeeren

Zutaten

4	Platten	TK-Blätterteig
		Butter zum Einfetten
300	Gramm	Rehfleisch aus Keule oder -- Rücken
		Salz
		gestoßener Pfeffer
1/2	Teel.	Wildgewürzmischung
100	Gramm	Pilze z.B. Steinpilze, -- Austernpilze, Champi- -- gnons
1	Essl.	Thymianblättchen
1	Essl.	Majoranblättchen
150	Gramm	Brombeeren
4	Scheiben	Schwarzwälder Schinken
4	Essl.	Wildfond
4	Essl.	Portwein
1		Eiweiß

Zubereitung

Vorbereitung:

1. Blätterteigplatten zum Auftauen nebeneinander legen. Feuerfeste Förmchen buttern.

2. Rehfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz mischen.

3. Pilze putzen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Zubereitung:

1. Rehfleisch, Pilze, Kräuter und Beeren abwechseln in die Förmchen schichten.

2. Jeweils eine Schinkenscheibe

auflegen. Wildfond und Portwein auftröpfeln.

3. Ränder der Förmchen mit Eiweiß bepinseln. Blätterteigplatten halbieren, jeweils zwei Hälften aufeinanderlegen und etwas ausrollen. Die Förmchen großzügig damit bedecken. Am Rand andrücken und die Oberflächen mit einem Messer einritzen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 oC etwa vierzig Minuten backen. Anrichten:

Unmittelbar vor dem Servieren in den Blätterteig einen Deckel schneiden, der erst bei Tisch geöffnet wird.

Schwedische Leberpastete

Zutaten

600	Gramm	Schweineleber
50	Gramm	Sardellen (Dose)
1		Zwiebel
40	Gramm	Butter
3	Essl.	Mehl bis 1/3 mehr
1/4	Ltr.	Sahne
300	Gramm	Frischer Speck
2		Eier
2	Teel.	Salz Pfeffer
1	Prise	Gem. Nelken
1	Pack.	Weinbrand

Zubereitung

Leber, Sardellen und Zwiebel einige Male durch einen Fleischwolf geben. Butter, Mehl und Sahne zu einer Sauce verrühren. Speck in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander verrühren und in eine gut gefettete Kastenkuchen- oder Pastetenform geben, mit Deckel oder Folie schließen und diese in die Fettpfanne stellen. 2 - 3 cm hoch Wasser hineingeben. Im Backofen garen. Schaltung: 170 - 180°, 1. Schiebeleiste v. u. 170 - 180°, Umluftbackofen 90 - 100 Minuten

Schweineleberpastete

Zutaten

100	Gramm	Schweineleber
70	Gramm	Mageres Schweinefleisch
70	Gramm	Frischen Speck
2		Zwiebeln, feingehackt
1	Teel.	Butter
1	Essl.	Sahne
1		Eigelb
20	ml	Cognac
8		Im Mörser fein zerstoßene -- grüne Pfefferkörner
1	Prise	Abgeriebene Orangenschale
1	Prise	Piment
1	Prise	Getrockneter und fein -- geriebener Thymian Pfeffer, Salz, -- Einkochthermometer Bauchspeckseiten zum -- Auslegen der Terrinenform

Zubereitung

Die Zwiebeln in Butter hellbraun anbraten und auskühlen lassen. Wichtig: Alle Zutaten nur gut gekühlt verarbeiten, da sonst keine homogene Farce entsteht! Leber, Schweinefleisch und Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die restlichen Zutaten, inclusive Schalotten, mit der Fleischmasse gut vermischen, kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.

Eine Terrinenform mit Bauchspeckseiten auslegen und mit dem Brät füllen. Bei 80° im Wasserbad 45 Minuten garen. Gut auskühlen lassen. In Scheiben schneiden und mit Baguette servieren. Dazu passt eine Cumberlandsauce.

Schweinsleber-Pastete

Zutaten

1/2	kg	Schweineleber
		Weißwein
1/4	kg	Schweinefleisch, fett
200	Gramm	Speck, roh
1/2		Brötchen
2		Eier
1		Zwiebel
		Salz
		Pastetengewürz
4		Erdschwämme
1/2	Teel.	Maggi-Würze
		Butter oder Fett

Zubereitung

1/2 kg Schweinsleber legt man 1 Stunde in Weißwein, trocknet sie ab und streicht sie gut abgehäutet zweimal durch die Fleischmaschine, dann nochmals durch ein Sieb. 1/4 kg frisches, ziemlich fettes Schweinefleisch, 20 dkg rohen Speck und 1/2 in Weißwein eingeweichte Semmel treibt man ebenfalls zwei- bis dreimal durch die Fleischmaschine, vermengt es mit der Leber, gibt noch 2 Eier, eine feingeriebene Zwiebel, Salz, Pastetengewürz, 4 bis 6 Stück feingewiegte, in Butter gedünstete Erdschwämme dazu, rührt alles gut untereinander, würzt die Pastetenmasse noch mit 1/2 Teelöffel Maggi-Würze, füllt sie in die mit Butter oder Fett ausgestrichenen Sturzgläser und sterilisiert 2 Stunden bei 100 Grad.

Strassburger Gänseleberpastete 1

Zubereitung

Sechs große Gänselebern werden je in zwei Teile geteilt, und zwar da, wo die zwei Hälften zusammengewachsen sind, dann wird die gelbe Stelle, wo die Galle ihren Sitz hatte, ausgeschnitten, und die Lebern werden mit süßer Milch abgewaschen Wasser darf sie nicht berühren. Acht der größten und schönsten dieser halben Lebern werden mit Trüffeln, welche abgeschält und in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers geschnitten sind, gespickt, die übrigen vier Stücke blättrig geschnitten und fein gestoßen. Letztere würzt man mit einem Esslöffel voll feingeschnittener, in Butter gedämpfter Schalotten, zweimal so viel feingeschnittenen Trüffeln geriebenem Salz, wenig Thymian, weißem Pfeffer und Muskatnuss und stößt dies alles fein. Während des Stoßens aber kommen 1 kg frischer Bauchspeck hinzu, welcher eine Stunde lang abgekocht und nach dem Kaltwerden fein geschnitten und gestoßen wurde, worauf das Ganze durch ein Sieb gerieben wird. Dann nimmt man eine Gänseleberterrine, (welche bei den Restaurateurs gekauft werden kann), legt sie mit dünnen Speckscheiben aus, gibt eine Lage Farce darauf, danach von den Gänseleberhälften, mit etwas geriebenem Salz und weißem Pfeffer bestreut, hinein, darauf wieder Farce, wieder Gänseleber und so fort, bis die Terrine gefüllt ist jedoch muss eine Lage Farce den Schluss machen. Das Ganze bedeckt man mit Speckscheiben dann wird der Deckel der Terrine aufgesetzt, der Rand mit Papier verklebt und die Pastete langsam im Ofen etwa 2 Stunden lang gebacken kleinere Pasteten bedürfen kürzerer Zeit zum Backen 1 1/2 Stunden wird hinreichend sein. Da zuweilen Fett herausfließt, so stellt man die Terrine anfangs auf einen alten Teller, dann aber auf einen niedrigen Dreifuß.

Wild-Pastete

Zutaten

600		Gut durchzogenes Wildschweinfleisch (oder 300- -- 400 g mageres Wildfleisch + 200 g Speck)
600	Gramm	Wildleber
2		Eidotter
50	Gramm	Zwiebel
1/8	Ltr.	Rotwein
1/8	Ltr.	Portwein
40	ml	Cognac oder Whisky
6	Essl.	Olivenöl
4	Essl.	Sahne
25	Gramm	Salz (oder
20	Gramm	Salz + 5 g Pökelsalz, wenn hellere Farbe -- gewünscht wird)
		Pfeffer
		Wacholderbeeren
		Majoran
		Rosmarin und andere
		Gewürze nach Geschmack

Zubereitung

Als Rohmaterial ist neben der Leber sauber zugeputztes Fleisch vom Hals, der Schulter, den Rippen und dem Bauchlappen geeignet (alle Wildbretarten). Auch Teile von gebratenem Hirsch, Reh, Wildschwein, Hase oder auch Wildgeflügel, die nicht tiefgefroren werden sollen, verfeinern meist die Rezeptur. Auf Schweinespeck kann man dann zurückgreifen, wenn kein oder zu wenig durchzogenes Bauchfleisch vom Wildschwein zur Verfügung steht.

Bezüglich der Würzung ist zu betonen, daß Pasteten im Rohzustand leicht 'überwürzt' schmecken sollten, damit sie dann fertig ein perfektes Geschmackserlebnis darstellen. Der Phantasie und Experimentierfreude sind bei der Pastetenherstellung nahezu keine Grenzen gesetzt. Das folgende, über Jahre bewährte Grundrezept kann und soll je nach vorhandenem Ausgangsmaterial und nach eigenem Geschmack abgewandelt werden.

Zubereitung Fleisch in große Würfel schneiden. Wenn das Fleisch noch roh ist, brät man es in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz an. Dann gibt man es in eine große Schüssel. Leber ebenfalls würfelig schneiden, mit etwas Olivenöl ungebraten (soll innen noch blutig sein). Alles zusammen in eine große Schüssel geben, mit Wein, Portwein, Cognac, geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Wacholderbeeren, Majoran, Rosmarin und Salz würzen. Etwa fünf Stunden ziehen lassen. Anschließend zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Eidotter und das Obers dazugeben, mit dem Kochlöffel gut durchmischen und nochmals abschmecken. Die Masse in eine Terrinenform (oder in mehrere Gefrierformen aus Aluminium mit Deckel, 0,45 Liter) füllen. Den Deckel zusätzlich mit einer Aluminiumfolie umwickeln. Jetzt folgt ein für jede Pastetenherstellung ganz entscheidender Punkt: Die Terrine wird im Backrohr im Wasserbad bei einer Temperatur von ca. 120 Grad eine Stunde und fünfzig Minuten lang pochiert. Das Wasser soll dabei nicht kochen! Es ist sehr empfehlenswert, die Terrine während des Pochierens zu beschweren. Auf jeden Fall aber sollte sie danach, wenn man sie für zumindest zwölf Stunden in den Kühlschrank gibt, beschwert werden. Nach dem Erkalten kann man die Pastete in Scheiben schneiden und (vorzugsweise mit Preiselbeeren) servieren.

Wild-Pastete I

Zutaten

600		Wildschweinfleisch gut
		-- durchzogen, ODER
400	Gramm	Mageres Wildfleisch UND
200	Gramm	Speck
600	Gramm	Wildleber
2		Eidotter
50	Gramm	Zwiebel
125	ml	Rotwein
125	ml	Portwein
40	ml	Cognac oder Whisky
6	Essl.	Olivenöl
4	Essl.	Obers
25	Gramm	Salz ODER
20	Gramm	Salz UND
5	Gramm	Pökelsalz wenn hellere
		-- Farbe gewünscht wird
		Pfeffer
		Wacholderbeeren
		Majoran
		Rosmarin
		Gewürze, weitere nach
		-- Geschmack

Zubereitung

Die Kunst, Pasteten herzustellen, hat eine jahrhundertealte Tradition, Pasteten hatten und haben immer etwas Geheimnisvolles an sich, da sie ihre köstliche Zusammensetzung nicht sofort preisgeben.

Als Rohmaterial ist neben der Leber sauber zugeputztes Fleisch vom Hals, der Schulter, den Rippen und dem Bauchlappen geeignet (alle Wildbretarten). Auch Teile von gebratenem Hirsch, Reh, Wildschwein, Hase oder auch Wildgeflügel, die nicht tiefgefroren werden sollen, verfeinern meist die Rezeptur. Auf Schweinespeck kann man dann zurückgreifen, wenn kein oder zuwenig durchzogenes Bauchfleisch vom Wildschwein zur Verfügung steht.

Bezüglich der Würzung ist zu betonen, dass Pasteten im Rohzustand leicht 'überwürzt' schmecken sollten, damit sie dann fertig ein perfektes Geschmackserlebnis darstellen.

Der Phantasie und Experimentierfreude sind bei der Pastetenherstellung nahezu keine Grenzen gesetzt. Das folgende, über Jahre bewährte Grundrezept kann und soll je nach vorhandenem Ausgangsmaterial und nach eigenem Geschmack abgewandelt werden.

Zubereitung Fleisch in große Würfel schneiden. Wenn das Fleisch noch roh ist, brät man es in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz an. Dann gibt man es in eine große Schüssel. Leber ebenfalls würfelig schneiden, mit etwas Olivenöl ungebraten (soll innen noch blutig sein). Alles zusammen in eine große Schüssel geben, mit Wein, Portwein, Cognac, geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Wacholderbeeren, Majoran, Rosmarin und Salz würzen. Etwa fünf Stunden ziehen lassen. Anschließend zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Eidotter und das Obers dazugeben, mit dem Kochlöffel gut durchmischen und nochmals abschmecken. Die Masse in eine Terrinenform (oder in mehrere Gefrierformen aus Aluminium mit Deckel, 0,45 Liter) füllen. Den Deckel zusätzlich mit einer Aluminiumfolie umwickeln. Jetzt folgt ein für jede Pastetenherstellung ganz entscheidender Punkt: Die Terrine wird im Backrohr im Wasserbad bei einer Temperatur von ca. 120 Grad eine Stunde und fünfzig Minuten lang pochiert. Das Wasser soll dabei nicht kochen! Es ist sehr empfehlenswert, die Terrine während des Pochierens zu beschweren. Auf jeden Fall aber sollte sie danach, wenn man sie für zumindest zwölf Stunden in den Kühlschrank gibt, beschwert werden. Nach dem Erkalten kann man die Pastete in Scheiben schneiden und (vorzugsweise mit Preiselbeeren) servieren.

Wildentenpastete

Zutaten

1		Wildente
400	Gramm	Schweinefilet
200	Gramm	Schweinespeck
150	Gramm	Entenleber
1		Zwiebel
1	Teel.	Rosinen
1	Essl.	Pistazien
4		Eier
20	ml	Cognac
20	ml	Pinot Noir
15	Gramm	Pökelsalz
10	ml	Portwein
		Salz
		Pfeffer
		Speckscheiben

Zubereitung

Die Wildente entbeinen und die Haut vom Fleisch ziehen, das Fleisch ohne die Brüste in Stücke schneiden, die Brüste in Streifen schneiden. Gleiche Menge Schweinefilet (Spitzen) wie Entenfleisch in Stücke schneiden und unter das Entenfleisch mischen, dann noch kleingeschnittenen Schweinespeck (25 % vom Fleischgewicht) untermischen. Gedünstete Zwiebel, Cognac, Pinot Noir und Pökelsalz (13 g pro Kilo Fleisch) zugeben und ordentlich durchkneten. Dann im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Auch Entenleber mit Rosinen, Port, Salz und etwas Pökelsalz marinieren und ebenfalls ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch ohne die Brüste durch den Fleischwolf drehen und Pistazien und 4 ganze Eier pro Kilo Fleisch in die Fleischfarce matschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Terinenform mit dünnen Speckscheiben auslegen, die Hälfte der Fleischfarce darin verteilen, dann das Brustfleisch und die Lebern darauf legen und mit dem Rest der Farce abdecken. Dann mit Speckscheiben abdecken und im Wasserbad im Backofen bei 70° 3 Stunden garen.

Wildpastetchen mit Edelkastanien

Zutaten

200	Gramm	Geschälte Edelkastanien
200	ml	Wasser
2	Prisen	Salz
30	Gramm	Sonnenblumenöl
1		Zwiebel fein geschnitten
300	Gramm	Rehfleisch oder -- Hirschschnitzelfleisch
30	Gramm	Dinkelweißmehl
200	ml	Rotwein
1/2	Essl.	Petersilie
50	ml	Rahm
		Salz
		Pfeffer
4		Blätterteigpastetchen

Zubereitung

Edelkastanien mit Wasser und Salz in einem Kochtopf 15 Minuten köcheln lassen. Edelkastanien herausnehmen, grob hacken, in eine Schüssel geben.

Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebel begeben, andünsten. Reh- oder Hirschschnitzelfleisch in feine Streifen schneiden, begeben, mitdünsten. Kastanien begeben, kurz anbraten, herausnehmen.

Zwiebel begeben, bei geringer Hitze andünsten, Dinkelweißmehl darüberstreuen, umrühren, Rotwein dazugießen, mit einem Schwingbesen gut umrühren, aufkochen lassen. Petersilie hacken, begeben, Rahm einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Edelkastanien und Geschnetzeltes begeben, nicht mehr kochen lassen.

Vorgewärmte Blätterteigpastetchen damit füllen und sofort servieren.

Wildpastete

Zutaten

TEIG		Zubereitung
500 Gramm	Mehl	Aus den Zutaten für den Teig wird ein trockener Teig unter der Zugabe des erwärmten Schmalzes hergestellt. Den Teig nun mindestens 1 Stunde im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen. Inzwischen die Hälfte des Wildfleisches, das Kalbfleisch und den Speck durch einen mittelfeinen Fleischwolf drehen. Die Leber in der Butter leicht abräunen, mit Armagnac löschen und herausnehmen. Im Bratenfond die gewürfelten Zwiebeln dünsten. Die Pistazien grob hacken. Die Leber und das Wildfleisch fein würfeln und kräftig würzen. Die durchgedrehte Fleischmasse, Zwiebeln, Pistazien und den Bratenfond gut vermischen und kräftig abschmecken. Wild und Leber unterheben. Den Pastetenteig auf etwas Mehl ausrollen und eine ausgefettete Form damit auslegen. Dabei genügend Teig für den Deckel zurückbehalten. Die Fleischfüllung hineingeben,
2	Eier bis 1/2 mehr	
50 Gramm	Schmalz	
2 Essl.	Wasser	
FÜLLUNG		
500 Gramm	Wildfleisch (Reh, Hirsch)	
250 Gramm	Kalbfleisch	
250 Gramm	Frischer Speck	
125 Gramm	Kalbsleber	
20 Gramm	Butter	
3 Essl.	Armagnac (Cognac) bis 1/3 -- mehr	
4 Essl.	Rotwein bis 1/4 mehr	
2	Zwiebeln	
50 Gramm	Pistazien	
	Salz, Pfeffer	
	Majoran	
	Fett für die Form	
1	Eigelb	

glattstreichen, den Deckel auflegen und gut andrücken. Mit einer Nadel mehrmals in den Deckel stechen, damit der Backdampf entweichen kann. Dann den Deckel mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und die Pastete in dem vorgeheizten Backofen (E: 200-225°C, G: Stufe 3-31/2) ca. 90 Minuten backen. Garprobe mit einem Holzspießchen machen, bleibt es beim Herausziehen trocken, ist die Pastete gar. Herausnehmen und über Nacht auskühlen lassen. Aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, anrichten und servieren. Dazu passt hervorragend Weichselkirschmus.

Wildpastete aus Tschechien

Zutaten

500	Gramm	Rehfleisch oder Hirschschulter
100	Gramm	Speck
1		Zwiebel
1		Reh- oder Schweinsleber
1		Brötchen
1	Prise	Pastetengewürz
2	Essl.	Rotwein
2		Eigelb Semmelbrösel
200	Gramm	Speck

Zubereitung

Das Fleisch von den Knochen lösen, in kleine Stücke schneiden und auf etwas kleingeschnittenem Speck und gehackter Zwiebel dünsten. Wenn das Fleisch gar ist, zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Die passierte Leber, das eingeweichte Brötchen, Gewürz, Rotwein, die Eigelbe und nach Bedarf einige Semmelbrösel zugeben. Alles verrühren, eine Pastetenform mit dünnen Speckscheiben auslegen und die Masse einfüllen.

Die Form schließen und die Pastete im Wasserbad 1 1/2 Stunden kochen.

Kalt oder warm reichen.

Die Pastete wird pikanter, wenn unter die Masse noch zwei feingehackte Anchovis und einige gehackte Kapern gemischt werden.

Wildpastete II

Zutaten

500	Gramm	Gebratene Wildreste
65	Gramm	Butter
65	Gramm	Schalotten
60	Gramm	Sardellen
60	Gramm	Parmesankäse
50	Gramm	Abgeschältes Weißbrot
125	Gramm	Speckwürfel
1	klein.	Dose Pfifferlinge
3		Eier
1	Prise	Pfeffer
1	Essl.	Salz
125	ml	Wildbratensauce

Zubereitung

Die Bratenreste zweimal durch den Wolf drehen, einige Würfel zurückhalten. Schalotten kleinschneiden und in Butter glasig dünsten. Rührei aus einem Ei und zwei Dottern rühren, ein Eiweiß zu Schnee schlagen. Eingeweichtes Weißbrot trocken abdämpfen, mit Schalotten und Rührei durch ein Sieb streichen und zum Fleisch geben. Sardellen, Pfifferlinge und Speck feinschneiden und mit Parmesan, Bratensauce und den restlichen Fleischwürfeln ebenfalls unterrühren. Nach dem Würzen mit Salz und Pfeffer, den Eischnee unterziehen.

Eine Kastenform mit Speck oder Bactrennpapier auslegen, die Pastetenmasse einfüllen und zudecken. Die Wildpastete eine Stunde im Wasserbad kochen.

Wildpastete(Reh)

Zutaten

500 Gramm Mehl
200 Gramm Schweinefett
2 Eier
15 Gramm Salz
200 ml Wasser, +/-

FARCE

1 Zwiebel
1 Apfel
20 Gramm Butter
250 Gramm Rehfleisch aus der Keule
Salz
Pfeffer
1 Prise Nelkenpulver
1/2 Teel. Orangenschale
150 Gramm Pouletbrüstchen
100 ml Rahm

EINLAGE

2 Hasenrückenfilets
Salz
Pfeffer
2 Essl. Olivenöl
125 Gramm Dörrzwetschgen
100 Gramm Schinken am Stück
50 Gramm Grüne Pistazien
40 Gramm Pinienkerne

ZUM FERTIGSTELLEN

350 Gramm Spickspeck
-- in dünne Scheiben
1 Eigelb

Zubereitung

(*) Pastetenform von 1,8 Liter Inhalt, ergibt 8 bis 10 Scheiben

Mehl und Fett zwischen den Fingern bröselig reiben. Eier, Salz und Wasser verquirlen, beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Eine Stunde ruhen lassen.

Die Zwiebel fein hacken. Den Apfel schälen und in Schnitzchen schneiden. Beides in der warmen Butter dünsten.

Das Rehfleisch würfeln. Während ca. fünf Minuten sanft mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Nelkenpulver und Orangenschale würzen. Auskühlen lassen.

Das Pouletfleisch würfeln und mit dem Rahm im Cutter pürieren. Würzen.

Das erkaltete Rehfleisch mitsamt Zwiebeln und Äpfeln ebenfalls im Cutter pürieren. Mit der Pouletmasse mischen.

Die Hasenfilets würzen und im Olivenöl kurz anbraten.

Dörrzwetschgen und Schinken klein würfeln. Mit den Pistazien und Pinienkernen unter die Wildfarce mischen.

Die Pastetenform großzügig ausbuttern. Die Hälfte des Teiges dünn auswallen und die Form damit auslegen. Mit den Spickspeckscheiben auskleiden. Die Wildfarce 2-3 cm hoch einfüllen. Die Hasenfilets hineinlegen. Mit der restlichen Farce decken. Den restlichen Teig auswallen und als Deckel auf die Pastete legen. Die Teigränder verschließen. In der Mitte ein Dampfloch ausstechen. Die Pastete mit Eigelb bestreichen.

Die Pastete im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während ca. vierzig Minuten backen (Kerntemperatur 50 Grad). Vor dem Aufschneiden vollständig auskühlen lassen.

Wildpastetengewürz

Zutaten

- 10 Gramm Nelken, gemahlen
- 10 Gramm Ingwer, gemahlen
- 10 Gramm Thymian, gemahlen
- 25 Gramm Wacholderbeeren, gemahlen
- 10 Gramm Majoran, gemahlen
- 5 Gramm Liebstöckel, gemahlen
- 10 Gramm Macisblüte, gemahlen
- 3 Gramm Orangenschale, gerieben
- 5 Gramm Osenpaprika
- 5 Gramm Lorbeerblätter, gemahlen
- 5 Gramm Piment, gemahlen
- 5 Gramm Pfeffer, weiß, gemahlen
- 10 Gramm Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 5 Gramm Koriander, gemahlen
- 10 Gramm Glutamat

Zubereitung

Die Gewürze in der Apotheke abwiegen lassen und in ein gut verschließbares Gefäß abfüllen.

Wildschweinpastete mit Hagebuttensauce

Zutaten

1	kg	Wildschweingulasch
1/2		
4	Essl.	Öl
6		Wacholderbeeren
3		Lorbeerblätter
375	Gramm	Fetten Speck gekühlt
375	Gramm	Zwiebeln
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Haselnüsse
50	Gramm	Cashewkerne
100	Gramm	Pinienkerne
250	ml	Süsse Sahne

FÜR DIE HAGEBUTTEN- SAUCE

400	Gramm	Hagebuttenmus
1	Teel.	Senf
1		Zitrone abgeriebene Schale
2	Essl.	Zitronensaft
		Pfeffer
		Zitronenschalestreifen

verrühren und mit Zitronenschalestreifen garnieren.

Zubereitung

(*) Eine 2 Liter Form reicht für etwa 12 Personen. 1/3 vom Fleisch in heißem Öl mit zerdrückten Wacholderbeeren und Lorbeer scharf anbraten, abkühlen lassen. Das restliche Fleisch durch den Wolf drehen, dann den gewürfelten Speck, das angebratene Fleisch mit Gewürzen und Bratfett sowie die grob zerkleinerten Zwiebeln pürieren. Die Masse herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen. Haselnüsse und Cashewkerne grob hacken, mit den ganzen Pinienkernen unter die Masse mengen. Die Sahne unterrühren, abschmecken, in eine Pastetenform füllen und zugedeckt im Backofen bei 175 Grad 75 bis 90 Minuten im Wasserbad garen. Überschüssiges Fett abgießen, auskühlen lassen, zugedeckt im Kühlschrank mindestens 24 Stunden ruhen lassen. Hierzu eine Hagebuttensauce servieren: Hagebuttenmus, Senf, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft und Pfeffer

Reste

Bigosch oder Ersparnisse der Schwiegermutter

Zutaten

300	Gramm	Weißkohl
300	Gramm	Sauerkraut
1		Dicke Zwiebel
1	Handvoll	Trockenpflaumen
1	Handvoll	Getrocknete Pilze -- (über Nacht einweichen)
2		Tomaten
100	Gramm	Mageres Rindfleisch
100	Gramm	Lammbraten
100	Gramm	Rehbraten oder anderes -- Wildfleisch
100	Gramm	Krakauerwurst oder -- Schlesische Wurst
2-3	Essl.	Tomatenmark Schmalz Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Weißkohl und die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Das Sauerkraut unter kaltem Wasser abspülen und ebenfalls schneiden. Die Tomaten schälen, in Würfel schneiden, im Topf schmoren lassen. Die eingeweichten Pilze und je nach Belieben Pflaumen dazugeben. Das Fleisch in Würfel schneiden, in Schmalz anbraten, zum Kraut geben, eine Stunde kochen lassen. Die Wurst in Würfel schneiden, kross anbraten und kurz vor dem Servieren zum restlichen Gericht geben.

Zum Schluss das Ganze mit Tomatenmark abschmecken.

Jägerbigos

Zutaten

300	Gramm	Reste von Wildbraten
400	Gramm	Weißkohl frisch gehobelt
400	Gramm	Sauerkraut naturgesäuertes
100	Gramm	Frühstücksspeck
50	Gramm	Räucherspeck
300	Gramm	Pilze geputzt
10	Gramm	Steinpilze getrocknet
1		Zwiebel
4		Tomaten nach Belieben mehr
100	ml	Trockener Rotwein
6		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Kartoffel
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Weißkohl blanchieren. Sauerkraut ausdrücken. Kohl und Kraut miteinander vermischen. Steinpilze zerbröseln, in etwas warmen Wasser einweichen. Frühstücksspeck und Räucherspeck in Würfel, Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, in Stücke schneiden. Wildbratenreste in Streifen schneiden.

Räucherspeck auslassen, Zwiebel und Pilze im Speckfett anbraten. Steinpilze mit dem Einweichwasser zufügen, alles schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Pilzmasse zum Krautgemisch geben. Frühstücksspeck, Bratenreste, Tomaten, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zufügen. In eine Auflaufform geben, Rotwein zugießen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 60 Minuten schmoren lassen.

Nach 30 Minuten die rohe Kartoffel über die Masse reiben und vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jägertopf

Zutaten

600	Gramm	Hirschfleisch
2	Essl.	Öl
200	Gramm	Pfifferlinge
300	Gramm	Karotten
300	Gramm	Sellerie
1 1/4	Ltr.	Brühe
125	ml	Rotwein
		Salz
		Pfeffer
1		Lorbeerblatt
4		Wacholderbeeren
250	Gramm	Spätzle
1	Bund	Petersilie

Zubereitung

Das Hirschfleisch in Würfel schneiden und in Öl anbraten. Die Pfifferlinge, die Karotten und den Sellerie putzen und waschen, in dünne Streifen schneiden und mit dem Fleisch mitdünsten.

Mit der Brühe und dem Rotwein ablöschen und mit Pfeffer und Salz würzen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Das Ganze etwa 90 Minuten kochen lassen.

Die Spätzle in kochendem Salzwasser garen, kalt abspülen, gut abtropfen lassen und in den Eintopf geben.

Die Petersilie fein hacken und vor dem Servieren über den Jägertopf streuen.

Quark-Aprikosen-Klößchen mit Wildrahmgulasch

Zutaten

400	Gramm	Wildfleisch, gewürfelt
5		Wacholderbeeren
5		Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
1/2	Ltr.	Rotwein
1		Zwiebel, gewürfelt
	Etwas	Wildgewürz
1	Essl.	Preiselbeerkonfitüre
100	ml	Sahne
		Pfeffer, Salz
		Oel zum Anbraten
		Klößchen
250	Gramm	Magerquark
2		Eier
50	Gramm	Hartweizengrieß
5		Getrocknete Aprikosen
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch mit den zerdrückten Wacholderbeeren, den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt und dem Rotwein bedecken und verschlossen 2 Tage zum Marinieren in den Kühlschrank stellen. Dann das Fleisch abseihen und den Rotwein auffangen. Diesen wieder aufkochen und den entstehenden grauen Schaum immer wieder abschöpfen. In einem Schmortopf mit etwas Oel das Fleisch anbraten, Zwiebelwürfel zugeben, mit Wildgewürz bestäuben. Den aufgefangenen Rotwein nach und nach dazugießen und alles ca. 40 Minuten weich schmoren. Dann das Fleisch herausnehmen. Die Sauce mit Preiselbeeren, Pfeffer, Salz und Wildgewürz abschmecken und mit der Sahne verfeinern. Das Fleisch wieder zugeben und darin ziehen lassen. Für die Klößchen die Aprikosen in feine Streifen schneiden. Den gut ausgedrückten Quark, verquirlte Eier, Grieß und Aprikosenstreifen gut vermischen, mit Pfeffer und Salz etwas würzen und den Teig 1 Stunde ruhen lassen, damit der Grieß ausn kann. Dann aus der Masse Klößchen abstechen und diese 15 Minuten in leicht kochendem Wasser gar ziehen lassen.

Rustikale Wildterriner

Zutaten

750	Gramm	Wildgulasch
250	Gramm	Schweinefleisch
150	Gramm	Kalbsleber
300	Gramm	Frischer Speck
1		Altbackenes Brötchen
6	Essl.	Rotwein
20	ml	Armagnac
1 1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	gemahlener Pfeffer
3		Wachholderbeeren
1	Prise	Nelken
1	Prise	Muskat
1	Teel.	Thymian
2		Lorbeerblätter
1		- davon (1)
125	Gramm	Pfifferlinge
2		Schalotten
1/2	Bund	Petersilie
3	Essl.	Butter
2		Eier
400	Gramm	Auslegespeck in Scheiben
2	Zweige	Thymian

Zubereitung

Wild und Schweinefleisch zusammen mit der von Sehnen, Häuten und Röhren gesäuberten Leber sowie dem Speck in kleine Stücke schneiden und mit dem feingewürfelten Brötchen in eine große Schüssel geben. Den Wein mitsamt Armagnac, Salz, Pfeffer, Wacholder, Nelken, Muskat, Thymian und Lorbeerblatt (1) zufügen, alles gut vermischen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag zweimal durch den Fleischwolf (feinste Scheibe) drehen und erneut kühlen. Indessen die Pfifferlinge putzen und grob zerschneiden, die geschälten Schalotten fein würfeln und die abgespülte Petersilie fein hacken. Alles in der Butter bei sanfter Hitze glasig braten, dann so lange abkühlen lassen, bis das Fett beginnt, wieder fest zu werden. Die Wildmasse mit dem Holzlöffel so lange rühren, bis sie Glanz

bekommt, dann die Pilzmasse und die verquirlten Eier unterrühren und alles kräftig würzen. Eine Terrine von etwa 1,5 l mit Speckscheiben auskleiden, die Masse einfüllen, glattstreichen und mit dem restlichen Speck abdecken. Lorbeerblatt und Thymian auflegen, die Terrine zudecken und in die Fettpfanne des Backofens stellen.

Die Fettpfanne fast bis zum Rand mit heißem Wasser füllen und in den auf 160 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Ca. 70 Minuten garen, dann erkalten lassen, wobei der Inhalt durch ein Brettchen mit einem Gewicht darauf beschwert werden kann, um Bläschenbildung so weit wie möglich zu verhindern.

Sauerkrauteintopf aus Polen (Bigosch)

Zutaten

2	Bund	Suppengrün
50	Gramm	Butterschmalz
1	kg	Wildgulasch
750	Gramm	Ochsenbein
2		Markknochen
250	Gramm	Zwiebeln
2	Essl.	Öl
1	Dose	Weinsauerkraut (EW 810 g)
9	Ltr.	Weißwein
750	Gramm	Kartoffeln
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
125	ml	Saure Sahne

Zubereitung

Suppengrün putzen, waschen und würfeln. Das Butterschmalz in einem großen Topf sehr heiß werden lassen, das Wildgulasch von allen Seiten darin gut anbraten, die Suppengrünwürfel dazugeben und ebenfalls anbraten. Danach das Ochsenbein und die Markknochen auf den Topfinhalt legen und 2 l Wasser dazugießen. Zum Kochen bringen und bei milder Hitze 2 Stunden im offenen Topf leise kochen lassen, ab und zu abschäumen. Inzwischen die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, das Sauerkraut aus der Dose zerzupfen und dazugeben, ebenfalls andünsten. Den Weißwein dazugießen und das Kraut 20 Minuten bei milder Hitze schmoren. Die Kartoffeln waschen, schälen, waschen, würfeln und nach 1 Stunde und 40 Minuten zum Fleisch geben. Nach Ende der zweistündigen Garzeit das Ochsenbein und die Markknochen aus dem Topf nehmen, das Fleisch vom Knochen lösen, in Würfel schneiden und zusammen mit dem Sauerkraut in den Suppentopf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die saure Sahne in die Mitte des Eintopfes geben, oder in einem Schüsselchen getrennt dazu reichen, damit sich jeder selbst bedienen kann. Dazu passt Rotwein oder Pils. Tip: Im Winter verkaufen manche Läden auch frisches, offenes Sauerkraut. Wenn man es bekommen kann, sollte man den Eintopf damit machen. Die Garzeit bleibt die gleiche.

Wild-Kartoffel-Pie

Zutaten

1	klein.	Wirz
1	Bund	Petersilie
1	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Wildgeschnetzeltes
2	Essl.	Olivenöl
750	Gramm	Kartoffeln
1	Prise	Muskatnuss
2	Essl.	Gruyere gerieben
250	ml	Doppelrahm
250	Gramm	Kuchenteig
1		Eiweiß
1		Eigelb
1	Teel.	Öl

Zubereitung

Den Wirz vierteln und den Strunkteil großzügig herausschneiden. Das Gemüse in feine Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Die Butter erhitzen. Wirz und Petersilie unter Wenden ca. 5 Minuten dünsten. Würzen und abkühlen lassen.

Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. In ca. 150g-Portionen im sehr heißen Öl nur gerade 20 bis 30 Sekunden kräftig anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln schälen und sehr fein scheibeln (evtl. mit dem Gemüsehobel). Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In einer gut ausgebutterten Gratinform verteilen. Wirz und Fleisch über die Kartoffeln verteilen und alles mit Käse bestreuen. Den Doppelrahm darübergeben. Den Teig etwas größer als die Form auswallen und in der Mitte ein Dampfloch ausstechen. Den äußeren Formenrand gut mit Eiweiß bestreichen. Den Teig über die Form legen und am Rand fest andrücken. Eigelb und Öl verrühren und den Teigdeckel damit gleichmäßig bestreichen.

Den Pie im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während etwa 40 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Wildeintopf

Zutaten

200	Gramm	Dicke weiße Bohnen	Über Nacht eingeweicht)
		Salz	
4		Lorbeerblätter	
1	kg	Knochen vom Wild	
12		Wacholderbeeren	
1	Zweig	Rosmarin	
5	Essl.	Öl	
3		Zwiebeln	
1	Bund	Suppengrün	
2	Teel.	Fenchelsaat	
1/4	Ltr.	Rotwein	
1		Knoblauchzehe	
6		Pimentkörner	
1	Essl.	Olivenöl	
		Pfeffer aus der Mühle	
1,2	kg	Wildschweinschulter	(küchenfertig, ohne Knochen)
150	Gramm	Italienische Fenchelsalami	
80	Gramm	Staudensellerie (mit Grün)	
100	Gramm	Möhren	
2		Fenchelknollen (à ca. 350 g)	
400	Gramm	Wirsingblätter	
		Muskatnuss (frisch gerieben)	

Zubereitung

Das Einweichwasser der Bohnen abgießen. Die Bohnen in Salzwasser mit 2 Lorbeerblättern in 1 1/2 - 2 Stunden weich kochen. Abgießen, die Flüssigkeit aufbewahren. Inzwischen für einen Wildfond die Knochen kleinhacken und mit 6 Wacholderbeeren und dem Rosmarin in 2 EL Öl rösten. 2 Zwiebeln mit Schale grob würfeln. Suppengrün grob zerschneiden. Mit 1 TL Fenchelsaat zu den Knochen geben und kurz mitrösten. Den Rotwein dazugießen, aufkochen und vollkommen reduzieren. Mit 1 l Wasser aufkochen und ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze kochen, dann durch ein Mulltuch passieren. Den Fond (es sollten 700 ml sein) mit 200 ml Bohnenflüssigkeit auffüllen und auf 400 ml einkochen. Für die Würzpaste die

Knoblauchzehen pellen und grob würfeln. Mit den restlichen Wacholderbeeren, der restlichen Fenchelsaat, Piment und Olivenöl Mörser zerstampfen. Salzen und pfeffern. Das Fleisch von eventuell noch vorhandenen Häutchen und Sehnen befreien, in jeweils ca. 100 g schwere Stücke schneiden und mit der Würzpaste einreiben. Die Salami ca. 1 cm groß würfeln. Staudensellerie und Möhren putzen, das Selleriegrün beiseite legen. Die restliche Zwiebel pellen. Das Gemüse ca. 1/2 cm groß würfeln. Das Fleisch in einem schweren Bräter im restlichen Öl rundum anbraten. Salam und Gemüsewürfel dazugeben, mit 100 ml Bohnenflüssigkeit auffüllen. Im Ofen bei 180° auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde 30 Minuten zugedeckt schmoren, dabei mehrmals wenden. (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) Inzwischen die Fenchelknollen putzen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, das Fenchelgrün aufbewahren. Wirsingblätter putzen, die dicken Rippen ausschneiden. Die Blätter in ca. 3 cm große Rauten schneiden. Fenchel 3-4 Minuten in Salzwasser kochen, abschrecken. Wirsing in Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen. Nach 1 Stunde 30 Minuten Bohnen, Fenchel, Wirsing und den Wildfond zum Eintopf geben und weitere 10 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Eintopf in tiefen Tellern anrichten, mit Fenchel- und Selleriegrün garnieren.

Wildeintopf mit Rosenkohl

Zutaten

300	Gramm	Mageres Wildfleisch
		-- Reh oder Hirsch
		-- kleingewürfelt
300	Gramm	Steinchampignons
300	Gramm	Rosenkohl
1		Schalotte fein gehackt
2	Essl.	Sherry
125	ml	Rotwein
1		Karotte in Scheiben
1	klein.	Stück Sellerie gewürfelt
2	Essl.	Sahne
		Salz und Pfeffer
		Bouillon
		Mehl
		Zucker
		Butter

Zubereitung

Das Fleisch in der Butter rundherum bräunen, dann Schalotte, Karotte und Sellerie zufügen, kurz mitbraten und mit etwas Mehl bestäuben. Mit Sherry, Wein und Bouillon aufgießen und zugedeckt rund 30 Minuten schmoren.

Den Rosenkohl vierteln, in kochendem Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Die Pilze vierteln, in etwas Butter mit Zucker und Salz rundherum bräunen.

Unter das fertige Wildragout dann Rosenkohl, Pilze und Sahne mischen, abschmecken und in tiefen Tellern mit Weißbrot oder Semmelknödeln servieren.

Wilderergulasch

Zutaten

750	Gramm	Wildschweingulasch
4		Wacholderbeeren
3		Pimentkörner
2	Essl.	Weinessig
1	Ltr.	Buttermilch
100	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
3	mittl.	Zwiebeln
2	Essl.	Öl
1/2	Teel.	Schwarzer Pfeffer, -- frisch gemahlen
1/2	Teel.	Getrockneter Thymian
1	Teel.	Edelsüßes Paprikapulver
2	Teel.	Worcestersauce
375	ml	Fleischbrühe
2	Essl.	Mehl
125	ml	Herber Rotwein

Zubereitung

Marinierzeit: etwa 12 Stunden
Zubereitungszeit: 15 Minuten Garzeit:

etwa 70 Minuten (Schnellkochtopf: 15 Minuten)

Mutige, kaltblütige Wilderer existierten früher nicht nur in der Phantasie des Volkes - als solche verschafften sich Bauern und Holzknechte oft den sonst nicht erschwinglichen Sonntagsbraten.

Die Wildschweinwürfel in eine Schüssel geben. Die Wacholderbeeren zerdrücken, mit den Pimentkörnern, dem Essig und der Buttermilch mischen und über das Fleisch gießen. Über Nacht

marinieren lassen. Die Fleischwürfel dann aus der Beize nehmen und trockentupfen. Den Speck kleinwürfeln. Die Zwiebeln schälen und kleinhacken. In einem großen Topf (oder im Schnellkochtopf) das Öl erhitzen. Die Speckwürfel darin ausbraten. Das Fleisch, die Zwiebeln, den Pfeffer, den Thymian, das Paprikapulver und die Worcestersauce zum Speck geben und unter Rühren kurz anbraten. Mit der Fleischbrühe aufgießen und bei mittlerer Hitze in reichlich 60 Minuten (Schnellkochtopf 15 Minuten) zugedeckt weichschmoren. Das Mehl mit dem Rotwein verrühren. Die Sauce damit binden und mit etwa 4 Esslöffel durchsiebter Buttermilch abschmecken.

*Das passt dazu *Semmelknödel oder Spätzle, Rosenkohl.

*Als Getränk *Ein kräftiger, trockener Rotwein oder Bier.

*Variante *Geben Sie vor dem Schmoren noch etwa 30 g getrocknete, über Nacht eingeweichte Steinpilze zu dem Gulasch. Diese Menge entspricht etwa 300 g frischen Pilzen. Getrocknete Pilze, die man fast immer auch in Wildhandlungen bekommt, sind wesentlich preiswerter als frische oder Pilze aus der Dose und was besonders wichtig ist: sie geben den Gerichten sogar mehr Aroma als die Pilze aus der Konserve.

Wildgulasch mit Pilzen

Zutaten

750	Gramm	Wildgulasch (z.B. aus der -- Keule), bis 1/7 mehr
2		Lorbeerblätter -- bis zur Hälfte mehr
3		Gewürznelken
5		Wacholderbeeren
5	Gramm	Getrocknete Mischpilze
1/4	Ltr.	Rotwein
3	mittl.	Zwiebeln
500	Gramm	Champignons
2	Essl.	Butterschmalz Salz weißer Pfeffer
1/2	Ltr.	Wasser, heiß, evtl. bis -- zur Hälfte mehr
2	Essl.	Mehl
300	Gramm	Spätzle
720	ml	Glas junge ganze Karotten
2	Essl.	Butter oder Margarine,
1/2	Bund	Petersilie
1	Essl.	Johannisbeergelee
1	Essl.	Creme fraiche

ZUM GARNIEREN NACH BELIEBEN

Birnen
Preiselbeeren
Petersilie

Zubereitung

Fleisch eventuell abtupfen. Mit Gewürzen, Mischpilzen und Rotwein in eine Schüssel geben. Fleisch darin einige Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen.

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Pilze putzen, waschen und halbieren. Fleisch trockentupfen und die Marinade aufbewahren. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Pilze darin goldbraun braten. Herausnehmen. Fleisch im Braffett kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit 1/2 - 3/4 l heißem Wasser und der Marinade ablöschen. Zuge-deckt ca. 1 Stunde schmoren. Zwiebeln und Pilze nach etwa 30 Minuten Garzeit zufügen.

Spätzle in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen. Karotten abtropfen. Fett erhitzen. Karotten darin ca. 3 Minuten dünsten. Petersilie waschen, hacken und darüberstreuen.

Die Sauce mit Gelee und Creme fraiche abschmecken. Alles anrichten.

Nach Belieben dazu: mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Petersilie.

Getränk: trockener Rotwein.

Wildgulasch mit Spätzle, Pfifferlingen und Speck

Zutaten

750 Gramm Wildgulasch
50 Gramm Zwiebel
4 Essl. Öl
Pfeffer, Salz
1/4 Teel. Thymian
1/4 Teel. Majoran
1 Prise Nelken
3 Essl. Tomatenmark
1 Essl. Mehl
2 Lorbeerblätter
1/4 Ltr. Rotwein
1/2 Ltr. Wildfond
300 Gramm Spätzle
125 Gramm Pfifferlinge
100 Gramm Frühstücksspeck (Bacon)
125 Gramm Creme double
2 Teel. Preiselbeeren
2 Essl. Saucenbinder
1 Bund Thymian
pfeffern.

Zubereitung

Gulasch waschen, trockentupfen. Zwiebel abziehen, würfeln. Öl erhitzen und das Fleisch darin portionsweise anbraten. Zwiebelwürfel kurz mitbraten. Fleisch würzen. Tomaten und Mehl zufügen, kurz anschwitzen.

Lorbeerblätter zugeben. Rotwein und Wildfond nach und nach zugießen. Gulasch ca. 1 1/4 Stunden schmoren lassen.

Spätzle nach Anweisung in gesalzenem Wasser kochen.

Pfifferlinge waschen und putzen. Bacon in feine Streifen schneiden und anbraten. Herausnehmen. Pfifferlinge in dem Bratfett 3-4 Minuten braten. Salzen,

Pfifferlinge, Bacon, Creme double und Preiselbeeren zum Gulasch geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Binden. Abschmecken. Mit Thymian bestreuen. Spätzle abgießen, abtropfen lassen und nach Wunsch in Butter schwenken.

Wildpfeffer

Zutaten

1	kg	Wildfleisch Hirsch, Gems -- oder anderes Wild
1 1/4	Ltr.	Trockenen Rotwein
1/4	Ltr.	Rotweinessig
1		Karotte
1		Lauchstange
1/4		Sellerieknolle
8		Pfefferkörner
12		Knoblauchzehen
2	Prisen	Muskat
5		Nelken
2		Lorbeerblätter

Zubereitung

Das Fleisch in ragoutgroße Stücke schneiden und in eine Schüssel (nicht Metall) geben. Die anderen Zutaten miteinander aufkochen und über das Fleisch gießen. Hirschfleisch 3 bis 4, Gemsfleisch 5 bis 7 Tage lang in der Beize zugedeckt im Kühlschrank oder Keller stehenlassen. Täglich umrühren.

Die Hälfte der Beize abschöpfen und beiseite stellen. Das Fleisch mit dem Rest der Beize bei kleiner Hitze 2 1/2 bis 3 1/2 Stunden köcheln lassen. Dabei die zurückbehaltene Beize nach und nach zugeben.

Sauce: 50 g Butterfett schmelzen und 1 El Mehl darin braun werden lassen. 1 Zwiebel und 1 Bund Petersilie sowie 60 g Roggenbrot darin andämpfen und zu dem seit 2 Stunden köchelnden Fleisch geben. 100 g getrocknete Zwetschgen in 300 ml Wasser 10 Minuten köcheln lassen und mit dem Wasser in die Sauce geben. Vorsichtig salzen.

Wildreste Auflauf

Zutaten

300	Gramm	Bratenreste
500	Gramm	Nudeln
		Thymian
		Majoran
		Petersilie
		Muskat
		Knoblauch
		Salz
		Pfeffer
		Je 250 ml saure und süße
		-- Sahne
150	Gramm	Ger. Käse (Emmentaler)
100	Gramm	Speckwürfel
1		Feingeschnittene Zwiebel
20	Gramm	Butter

Zubereitung

Bratenreste in Streifen schneiden. Nudeln kochen. Die Sahne mit den Kräutern und Gewürzen verrühren. Zwiebeln in der Butter anschwitzen, Speck dazugeben, auslassen. Alle Zutaten miteinander vermischen, in eine Auflaufform geben, und bei 220° im vorgeheizten Rohr braten.

Salate

Waldorfsalat (Nach Johann Lafer)

Zutaten

300	Gramm	Äpfel (Jonagold)
1		Zitrone den Saft
400	Gramm	Knollensellerie
100	Gramm	Mayonnaise
50	Gramm	Naturjoghurt
		Salz und Pfeffer
50	Gramm	Walnüsse

Zubereitung

Äpfel schälen, in Scheiben und in Streifen schneiden, mit dem Zitronensaft begießen. Knollensellerie waschen, schälen und ebenfalls in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden. Zu den Apfelstreifen geben. Mayonnaise mit Naturjoghurt verrühren, über Apfel- und Selleriestreifen geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Walnüsse grob hacken und über den Salat streuen.

Wildsalat mit Staudensellerie

Zutaten

- 250 Gramm Wildbraten gegart
- 1 klein. Staudensellerie
- 200 Gramm Mischpilze aus der Dose
- 3 Schalotten
- 4 Essl. Sherryessig
- 3 Essl. Walnussöl
- 2 Essl. Cumberlandsauce
- 1 Prise frisch gem. schw. Pfeffer
- 1 Essl. Estragon frisch gehackt
- 150 Gramm Weintrauben blaue o. grüne
- 2 groß. Orangen

Zubereitung

Den Wildbraten zunächst in 0.5 cm dicke Scheiben und dann in 0.5 cm breite Streifen schneiden. Den Sellerie waschen, von den Stangen die Fäden abziehen und dann in 1 cm große Stücke schneiden. Die inneren kleinen Stangen waschen und zum Dekorieren zurückbehalten. Die Pilze in einem Sieb abbrausen, abtropfen lassen und große Pilze klein schneiden. Die Schalotte schälen und feinhacken.

Das Fleisch, den Sellerie, die Pilze und die Schalotten mit dem Essig, dem Öl, der Cumberlandsauce, dem Salz, dem Pfeffer und dem Estragon pikant abschmecken. Die Trauben waschen, abtrocknen, halbieren und entkernen. Die Orangen quer halbieren, das Fruchtfleisch mit einem spitzen, kleinen Messer aus den weißen Häutchen lösen und würfeln. Die Orangenschalen ganz aushöhlen. Die Orangenwürfel mit den halbierten Trauben unter alle Salatzutaten mischen und den Salat in den Orangenhälften anrichten.

Saucen

Ananassauce zu Wild

Zutaten

- 1 Tasse Wasser
- 1/2 Tasse Zucker
- 1 Ananas, frisch, in Stücken
- 1/2 Teel. Ingwer, gehackt
- 1 Prise Nelken
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Wasser mit Zucker aufkochen, Ananas zugeben, eventuell nacheinander in zwei Portionen. Die Stücke in 10 bis 20 Minuten weichkochen. Salz, Ingwer und Nelken hinzufügen und noch weitere fünf Minuten köcheln lassen. Die Fruchtsauce wie Preiselbeeren zu Wild auf den Tisch stellen.

Braune oder Spanische Sauce

Zutaten

1	kg	Zerkleinerete Knochen vom -- Wild (oder Rind)
100	Gramm	Fett
150	Gramm	Mehl
20	Gramm	Zucker
300	Gramm	Suppengrün
100	Gramm	Sellerie
100	Gramm	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
100	Gramm	Tomatenmark
50	Gramm	Pilzstiele
200	ml	Rotwein
5	Gramm	Pfeffer
1		Lorbeerblatt
1	Gramm	Thymian Speckschwarte

Zubereitung

Die Braune (oder Spanische) Soße wird aus zerkleinerten und gerösteten Knochen und Suppengrün bereitet, mit entsprechenden Gewürzen abgeschmeckt, mit brauner Einbrenne gebunden und durchgeseiht. Sie dient als Grundsauce für zahlreiche andere Saucen. Die zerkleinerten Knochen und das in Scheiben geschnittene Suppengrün, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt, grob gemahlene Pfeffer in wenig Fett braunschmoren, mit Wasser auflassen, salzen und gut durchkochen (etwa 2-3 Stunden). Zucker in Fett goldgelb rösten, Mehl dazutun und eine braune Einbrenne bereiten. Die gekochten Knochen damit binden, Tomatenmark, Thymian, Rotwein, Speckschwarte hinzufügen und langsam weiterkochen lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren und das Fett abschöpfen.

Die Knochen herausnehmen und durchseihen.

Abwandlung: Suppengrün, Zwiebel, Knochen, Tomatenmark anbraten, Mehl zufügen und zusammen weiterschmoren, mit Knochenbrühe auflassen, die übrigen Zutaten dazugeben und aufkochen. (Mit Selleriegrün, Pilzstielen und frischen Tomaten wird die Sauce geschmacklich verbessert.) Den charakteristischen Geschmack der Braunen Sauce bestimmt das vorherige anbraten von Knochen und Suppengrün, das lange Kochen, die dunkle Einbrenne und die Komposition von Tomaten, Wein, Gewürzen und anderen Zutaten. Bei der Zubereitung der Sauce muss darauf geachtet werden,

dass die zerkleinerten Knochen und das in Scheiben geschnittene Suppengrün sowie die Gewürze nach entsprechendem Anbraten gut durchkochen, damit alle Auszugsstoffe in die Sauce übergehen.

Die Braune Sauce darf nicht bei starker Hitze in überhitztem Fett zubereitet werden, denn im heißen Fett können sich die Geschmacksstoffe des Mehls nicht lösen. Deshalb muss die Einbrenne in warmem Fett bei mäßiger Hitze unter häufigem Rühren dunkelbraun vorbereitet werden, denn das ist eine Garantie für den guten Geschmack und die schöne braune Farbe der Sauce. Die Tomaten beleben die Farbe der Soße und ergänzen auch die Geschmackswirkung. Die bereits gebundene Sauce weitere 2-3 Stunden bei gleichmäßig schwacher Hitze kochen und von Zeit zu Zeit umrühren. Während des Kochens sammelt sich das Fett an der Oberfläche und muss ab und zu abgeschöpft werden, sonst bekommt die fertige Soße keinen schönen Schimmer, sondern bleibt trüb, und auch der Geschmack wird nachteilig beeinflusst. Thymian nur sehr sparsam verwenden, denn wie unentbehrlich er zur Zubereitung der Braunen Sauce auch ist, so falsch ist es, mehr als unbedingt notwendig hinzuzugeben, denn dann tritt durch das lange Kochen ein bitterer Beigeschmack auf. Die fertige Sauce wird durchgeseiht, damit nicht der ganze Saft aus dem Suppengrün in die Sauce übergeht. Wenn man nur einen Teil des Weines mitkocht und mit dem Rest die ohnehin ein wenig dicke fertige Sauce glattrührt und verdünnt, kommt der Weingeschmack besser zur Geltung.

Die Braune Sauce muss mitteldick sein, darf aber auf den Fleischscheiben nicht gerinnen und von einem nach unten gehaltenen Löffel nicht abfließen. Einige Butterflocken verleihen ihr einen kaum wahrnehmbaren opalisierenden Schimmer, wodurch die Sauce noch appetitlicher wird. Die Braune Sauce kann auf Vorrat bereitet und einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ihr Vorteil ist, dass mit ihr in einigen Minuten zahlreiche andere Saucen bereitet werden können.

Cassis-Soße (Zu Wild)

Zutaten

500 Gramm Rehknochen
200 Gramm Rostgemüse
 -- Möhren, Porree,
 -- Sellerie, Zwiebeln
50 Gramm Butterschmalz
30 Gramm Steinpilze, getrocknet
8 Wacholderbeeren, zerdrückt
200 ml Rotwein
1/4 Ltr. Wildfond
 Rosmarin
 Zucker
200 ml Cassislikör
50 Gramm Butter, kalt

Zubereitung

Rehknochen zerkleinern, anrösten, Gemüse dazu, bräunen. Pilze und Gewürze zufügen, mit Rotwein ablöschen und Wildfond auffüllen. 1, 5 Stunden köcheln.

Soßenfond durch ein Sieb oder Tuch gießen und auf der Kochstelle zu 1/4 l einkochen lassen. Likör erhitzen, reduzieren und den Soßenfond dazugeben. Soße aufkochen, kalte Butter in Würfeln hinzufügen und mit einem Mixstab daruntergeben.

Dunkler Wildfond

Zutaten

2	kg	Wildknochen
60	ml	Öl
5		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
2	Bund	Suppengrün
1	Essl.	Tomatenmark
3/4	Ltr.	Kräftiger Rotwein
8		Schwarze Pfefferkörner
2		Gewürznelken
5		Pimentkörner
8		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweige bis doppelte -- Menge
1/2	Zweig	Rosmarin
5	Gramm	Getrocknete Steinpilze

Zubereitung

Die Knochen waschen und in gleichmäßig große Stücke hacken. In einem großen Bräter das Öl erhitzen, die Knochen hineingeben und rundherum kräftig anbraten. Evtl. vorhandene Parüren hinzufügen und etwa 10 Minuten mitbraten. Inzwischen die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen, das Suppengrün putzen und waschen. Alles in Würfel schneiden. In den Bräter geben und bei starker Hitze anbraten. Das Tomatenmark einrühren. Eine kleine Portion Wein angießen, dabei kräftig rühren. Wenn der Wein fast ganz verkocht ist, unter Rühren die nächste Portion hinzufügen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis der Wein verbraucht ist. Kaltes Wasser angießen, bis die Knochen ganz bedeckt sind, aufkochen lassen und die Gewürze sowie die Kräuter und die Pilze dazugeben. Den Fond bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen. Dabei hin und wieder den Schaum abnehmen und etwas kaltes Wasser nachgießen, kurz zum Kochen bringen. Den Fond durch ein Sieb gießen. Noch einmal aufkochen lassen und abschäumen. Langsam durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen. Sorgfältig entfetten und bei starker Hitze in die gewünschte Konsistenz einkochen.

Entenfond

Zutaten

		Knochen + Parüren von
		-- 2 Enten
1	groß.	Zwiebel
1	Stange	Lauch (Porree)
2		Knoblauchzehen
4		Möhren
1/4	Knolle	Sellerie
1		Petersilienwurzel
1		Fleischtomate
250	ml	Rotwein
2		Lorbeerblätter
1		Getrocknete Chilischote
1	Essl.	Pfefferkörner
1	Essl.	Beifuß getrocknet
1/2	Bund	Petersilie
1	Teel.	Thymian
1	Teel.	Rosmarin
1	Essl.	Salz

Zubereitung

Die Karkassen der Enten, die Abschnitte und die Innereien kleinhacken. Die Innereien erst gegen Ende der Kochzeit zugeben.

Den Backofen mit der Fettpfanne auf 250oC vorheizen. Die Ententeile auf dem heißen Blech anrösten. Einmal wenden und etwa 20 Min. ausbraten.

Das Gemüse waschen, putzen und grob hacken. Die Knochen mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und das Gemüse zugeben. Die Lorbeerblätter dazugeben. Weitere 30 Min. braten.

Den ganzen Pfanneninhalt in einen großen Topf umfüllen. Den Bratensatz mit heißem Wasser lösen, die Gewürze und Kräuter zugeben. Den Inhalt des Topfes mit dem restlichen Rotwein und Wasser bedecken, 4 Stunden köcheln lassen.

Den Entenfond durch ein feines Sieb gießen und kaltstellen. Dann das Fett abheben und den Fond zum Gebrauch wieder erhitzen.

Konzentriert, aber ungeklärt oder aber zur Glace eingekocht (das heißt, dass er beim Abkühlen geliert), kann er für eine wunderbare Sauce verwendet werden.

Entenfond ist einfach, braucht Zeit und ist zum Einfrieren geeignet.

Fruchtige Sauce zu Wildfleisch

Zutaten

Schalotten,
Butter,
Rotwein,
Wildfond,
Preiselbeeren,
Salz, Pfeffer, Piment,

Zubereitung

Feingehackte Schalotten in Butter anbraten. Mit Rotwein und Wildfond (Glas) ablöschen. Preiselbeeren einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Piment würzen.

Grundrezept Wildsauce

Zutaten

1	kg	Rehknochen (vom Rücken)
1/2		Zwiebel
1		Möhre
200	Gramm	Knollensellerie
1	Teel.	Puderzucker
1	Teel.	Tomatenmark
300	ml	Rotwein
2	Ltr.	Geflügelbrühe möglichst -- schwach gesalzen
1		Apfel
2		Ungeschälte Knoblauchzehen
2	Scheiben	Frischer Ingwer
1		Lorbeerblatt
1/2	Teel.	Angedrückte Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Pimentkörner

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Knochen klein hacken und auf einem Blech im vorgeheizten Ofen rundherum in gut 30 Minuten bräunen.
2. Gemüse putzen, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.
3. In einem Topf bei mittlerer Hitze den Puderzucker karamelisieren und die angebräunten Knochen hineinrühren. Das Tomatenmark hinzufügen, kurz etwas mitrösten lassen und mit einem Drittel des Rotweins ablöschen. Sirupartig reduzieren lassen, erneut mit einem Drittel Rotwein ablöschen und reduzieren lassen und den Vorgang noch einmal wiederholen.
4. Das Gemüse dazugeben, die Brühe angießen und das Ganze mindestens 1 Stunde kaum merklich köcheln lassen.
5. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Scheiben schneiden. Nach 45 Minuten Knoblauch, Gewürze und die Apfelscheiben in die Sauce geben und noch 15 Minuten mitköcheln.
6. Die Sauce durch ein Sieb gießen und nochmals auf etwa ein Drittel reduzieren.
Tipp: Für einen etwas milderen Wildgeschmack die Sauce je zur Hälfte mit Wild- und Kalbsknochen zubereiten. Diese Sauce können Sie gut auf Vorrat herstellen und z.B. in Portionen zu 200 ml (reicht für etwa 4 Personen) einfrieren.

Grundsosse für Wild

Zutaten

1	kg	Wildknochen (Sehnen und
1/2		-- Abschnitte klein gehackt)
50	Gramm	Fett
250	Gramm	Röstgemüse (Lauch, -- Zwiebeln, -- Karotte, gewürfelt)
2	Essl.	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Rotwein
1	Teel.	Pfefferkörner
5		Lorbeerblätter
3		Nelken
10		Wacholderbeeren
1		Zimtstange
2		Thymianzweige
60	Gramm	Mehl
40	Gramm	Preiselbeeren
2	Ltr.	Wildbrühe oder Wasser
1/2		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Knochen in heißem Fett von allen Seiten anbraten. Das Röstgemüse sowie das Tomatenmark hinzufügen und das Ganze unter kräftigem Rühren weiterbraten. Mit Rotwein ablöschen. Ganz einkochen lassen (dadurch wird Soße dunkler und bekommt einen Glanz). Gewürze hinzufügen, das Mehl einrühren und nochmals kräftig rösten. Die Brühe angießen und die Soße etwa 2 Stunden köcheln lassen. Schaum abschöpfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Preiselbeeren verfeinern. Das Ganze durch ein Sieb gießen.

Hagebuttensauce zu Wild

Zutaten

500	Gramm	FrISChe Hagebutte
1		Zimtstange
		Zitronenschale
125	ml	Weißwein
50	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz

Zubereitung

Die Hagebutten längs aufschneiden und von Kernen und kleinen Borsten befreien. Die roten Hüllen, mit Zimt, Zitronenschale und ausreichend Wasser bedeckt, zwei Stunden kochen. Anschließend durch ein Sieb streichen. Das Pree mit Weißwein, Zucker und Salz zu einer sämigen Sauce verkochen.

TIP: Diese Sauce lässt sich auch mit Hagebuttenmarmelade aus dem Reformhaus zubereiten.

Hagebuttensauce zu Wild (Kalt)

Zutaten

150	Gramm	Hagebuttenmark
125	ml	Sahne
6	Essl.	Öl
6	Essl.	Sherry
1		Zitrone, unbehandelt
2		Orangen, unbehandelt
1	Teel.	Salz
2	Teel.	Paprikapulver edelsüß
1	Prise	Zimtpulver
1	Prise	Nelkenpulver
20	ml	Weinbrand
1	Teel.	Worcestersauce

Zubereitung

Das Hagebuttenmark mit der Sahne, dem Öl und dem Sherry glattrühren. Von der Zitrone und den Orangen die Schalen abreiben, den Saft auspressen und zusammen mit dem Salz, Paprika, Zimt und den Nelken zu der Mischung geben. Den Weinbrand und die Worcestersauce zugießen und gut unterrühren.

Die Hagebuttensauce harmoniert gut mit gegrilltem Wild.

Hasenpfeffer aus dem Ménagier / ()*

Zutaten

1		Hase (1,5 - 1,7 kg) -- oder Kaninchen -- in Stücke geschnitten
3		Zwiebeln Schmalz reichlich walnuß- -- großes Stück
2	Scheiben	Brot getoastet
500	ml	Fleischbouillon
150	ml	Rotweinessig
100	ml	Rotwein
50	ml	Verjus oder der Saft einer -- halben Zitrone mit 2 ts -- Wasser vermischt
1	Teel.	Ingwerpulver
1/2	Teel.	Paradieskörner
1/2	Teel.	Zimt
1	Prise	Nelken (Messerspitze)
1/4	Teel.	Muskatnuß frisch gerieben
1/4	Teel.	Pfeffer a.d.M.

Zubereitung

(*) Civet de lièvre du Ménagier

Das Brot toasten und in 10 cl Essig, 10 cl Rotwein und 10 cl Bouillon einweichen.

Die Hasenstücke über eine große, feuerfeste Platte verteilen und im Ofen unter dem Grill auf einer Seite bräunen. Die Stücke wenden und auf der anderen Seite bräunen.

In einem Schmortopf die gehackte Zwiebel mit dem Schmalz dünsten. Den Hasen zugeben und alles in kurzer Zeit gut bräunen.

Inzwischen die Gewürze mischen, indem man sie alle zusammen zerstampft, dann in Verjus und 5 cl Essig auflöst.

Das Brot mit der Gabel zerdrücken. Mit dem Rest der Bouillon auflösen und

durch ein Sieb passieren, indem man stark auf das Brot drückt, damit es zu einem Brei wird.

Diesen Brei und die Gewürzmischung zum Hasen geben, salzen und auf kleiner Flamme 1 1/2 bis 2 Stunden bedeckt garen (bei Kaninchen 3/4-1 Stunde).

Sollte die Sauce zu schnell dicken, während des Garens ein wenig heißes Bouillon zugeben.

Servieren, wenn das Fleisch weich ist. Die Sauce muß dick sein und gut decken.

Käntner Wild-Sauce mit Wurzeln

Zutaten

250 Gramm	Wildfleisch (Reh,Hase,Hirsh)
1	Zwiebel
1	Möhre
1/4	Sellerieknolle
1 klein.	Lauchstange
30 Gramm	Schweineschmalz
1 Teel.	Kümmel
2 Teel.	Majoran
125 ml	Fleischbrühe
1 Essl.	Hagebuttenmark
500 Gramm	Nudelflecken Steinpilze, ein paar Salz Pfeffer

Zubereitung

Das Wildfleisch von Fett und groben Sehnen befreien. Fein schnetzeln, würfeln oder durch den Fleischwolf drehen.

Gemüse putzen, waschen und fein würfeln. Das Schmalz zerlassen. Das Wildfleisch darin rasch bei großer Hitze anbraten, so dass es bräunt und röstet, aber kein Wasser zieht und kocht.

Kümmel angehen lassen, so dass er knackt und sein Aroma freigibt. Majoran, die gewürfelte Gemüse und gegebenenfalls Steinpilze hinzufügen und ebenfalls anbraten. Mit Fleischbrühe ablöschen und unbedeckt weich kochen, wobei sich die Sauce konzentriert.

Nach etwa 1 Stunde (zwischendurch immer wieder nachschauen, ob genügend Flüssigkeit vorhanden ist, evtl. nachgießen) die Sauce mit Hagebuttenmark andicken. Tomaten- oder Paprikamark machen die Sache kerniger. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gargekochten Nudelflecken anrichten.

Oskis Wildsauce

Zutaten

- 4 kg Wildknochen und Abschnitte
- 2 Kalbsfüße
- Olivenöl
- Röstgemüse Zwiebeln,
 - Karotten, wenig Sellerie-
 - knolle und einige
 - Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Essl. Schwarze Pfefferkörner
 - zerstoßen
- 4 Wacholderbeeren
- Rosmarin
- 1 Thymiansträusschen
- 3 Essl. Tomatenmark
- 3 Essl. Mehl
- 1 Ltr. Kräftiger Rotwein
- 5 Ltr. Wasser
- 1 Apfel geviertelt
- 1 klein. Tannenästchen angesengt
- 1 Essl. Ungesüßtes Kakaopulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

In einem passenden Bräter die zerkleinerten Wildknochen und Kalbsfüße in Olivenöl im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad langsam braten. Von Zeit zu Zeit wenden. Sobald die Knochen knusprig braun sind, das grobgewürfelte Röstgemüse mit den Gewürzen und den Kräutern beigegeben. Weitere 15 bis 20 Minuten rösten.

Das Fett abschütten, Tomatenmark und Mehl dazugeben und nochmals 15 Minuten rösten. Den Rotwein angießen und den Bratensatz mit einem Spatel vom Boden des Bräters abschaben, so dass er sich in der Flüssigkeit auflöst. Noch kurze Zeit kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Alles in einen passenden Topf geben. Mit Wasser auffüllen. Äpfel, Kakaopulver und das angesengte Tannenästchen dazugeben und die Brühe

etwa 5 Stunden leicht köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit abschäumen und entfetten. Eventuell Wasser nachfüllen.

Die Sauce durch einen Durchschlag in eine große Schüssel gießen, Fleisch und Gemüse mit einem Holzlöffel oder Stößel ausdrücken.

Die Sauce nochmals aufkochen und durch ein feines Haarsieb gießen. Bei mittlerer Hitze zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wildsauce kann auf Vorrat zubereitet werden. Die Sauce wird heiß in mehrere Einmachgläser eingefüllt, sofort verschlossen und im Wasserbad bei 95 Grad etwa 40 Minuten pasteurisiert. So ist die Wildsauce mindestens 6 Monate haltbar.

Preiselbeer-Pfeffer-Jus

Zutaten

1	kg	Rehknochen
1/2		Olivenöl
150	Gramm	Zwiebeln
60	Gramm	Karotten
40	Gramm	Sellerie
50	Gramm	Tomatenmark
400	ml	Rotwein
2	Ltr.	Wasser
1/2		Lorbeerblatt
1		Gewürznelke
10		Wacholderbeeren
10		Pfefferkörner
6		Pimentkörner
1	Zweig	Thymian
3	Essl.	Mondamin mit etwas Rotwein -- verrührt
8	Essl.	Preiselbeeren (aus dem Glas)
3	Essl.	Grüner Pfeffer Salz

Zubereitung

Die Knochen in kleine Stücke hacken und in einem Bräter im Olivenöl kräftig von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen bei ca. 250 Grad von allen Seiten knusprig braun anbraten. Das geputzte, zerkleinerte Gemüse zufügen und mitanrösten. Nun das Tomatenmark dazugeben und noch kurz weiterrösten.

Mit dem Rotwein ablöschen und dann mit Wasser auffüllen. Die Knochen sollten gut mit Wasser bedeckt sein. Den beim Aufkochen entstehenden Schaum mit einer Kelle abnehmen. Die Gewürze und Kräuter zufügen und bei niedriger Temperatur ca. 2-2,5 Stunden auf dem Herd köcheln lassen. Dann durch ein Tuch passieren und falls nötig entfetten.

Nun so lange einkochen lassen, bis der Fond eine kräftige Farbe bekommt und einen kräftigen Geschmack hat. Mit

Salz, Preiselbeeren und dem grünen Pfeffer abschmecken und leicht mit angerührtem Mondamin binden. Die Sauce sollte nur eine leichte Bindung erhalten.

Rehsauce

Zutaten

- 1 kg Rehknochen und Fleisch-
-- abschnitte, klein gehackt
- Traubenkernöl
- 1/2 Essl. Tomatenmark
- 300 ml Rotwein (1) Menge anpassen
- 3 Schalotten fein geschnitten
- 400 ml Rotwein (2)
- Fleur de Sel
- Pfeffer
- Frische Butter

Zubereitung

Die Knochenstücke und die Fleischabschnitte in heißem Öl rundum anbraten. Das Fett abgießen, Tomatenmark zugeben, kurz anbraten und alles mit dem Rotwein (1) ablöschen. Fast gänzlich einkochen lassen und dann mit kaltem Wasser bedeckt, auffüllen. Auf die Hälfte reduzieren und durch ein Sieb passieren.

Fürs Gemüse die Schalottenwürfel mit dem Rotwein (2) aufkochen, fast gänzlich einkochen. Mit dem Wildfond auffüllen und alles auf die gewünschte Dicke einköcheln lassen. Vorsichtig abschmecken und mit wenig Butter appetitlich binden.

Wacholdersauce zu Gebratener Wildschweinkeule

Zutaten

- 60 Gramm Butter
- 2 Essl. Schwarzbrot, gerieben
- 1 Teel. Wacholderbeeren, zerdr.
- 2 Würfelzucker an
-- Zitronenschale abge-
-- rieben
- 2 Essl. Estragonessig
- 1/4 Ltr. Bratensaft s. Wildschwein-
-- braten
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Butter im Saucentopf kurz aufschäumen lassen, Schwarzbrotkrümel darin rösten. Wacholderbeeren, Zucker, Essig und Bratensaft dazugeben und zu einer sämigen Sauce verkochen. Durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildbretsauce

Zutaten

1/2 Zwiebel, feingehackt
1 Teel. Butter
5 Wacholderbeeren, zerdrückt
5 Schwarze Pfefferkörner,
 Zerdrückt
1 Gewürznelke
1/4 Lorbeerblatt
3 Essl. Rotweinessig
5 Essl. Rotwein
1/4 Ltr. Wildjus
125 ml Sahne
1 Teel. Mehlbutter
125 ml Saure Sahne
1/2 Essl. Johannisbeergelee
1/4 Teel. Zitronensaft
 Salz
 Schwarzer Pfeffer aus der
 Mühle

Zubereitung

Die Zwiebel in der Butter goldgelb braten. Die Wacholderbeeren, den Pfeffer, die Nelke und das Lorbeerblatt zufügen, mehrmals mit dem Essig und einem Teil des Rotweins ablöschen. Mit dem restlichen Rotwein und dem Wildjus auffüllen und reduzieren. Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und in die Sauce passieren. Die Sauce vom Herd nehmen, die Mehlbutter in kleinen Flöckchen unter die Sauce rühren und diese etwa 2 Minuten kochen lassen. Die saure Sahne zufügen, mit dem Johannisbeergelee, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und warm halten. Diese Sauce passt ausgezeichnet zu Gerichten von Hase, Hirsch und Wildschwein.

Wildfond (Grundrezept)

Zutaten

1. DURCHGANG		Zubereitung
1 1/2	kg Wildknochen und Wildab- -- schnitte (püriert)	Für den 1. Durchgang Wildknochen in Walnussgröße hacken, Gemüse putzen, waschen, in Würfel schneiden und mit den übrigen Zutaten zusammen 2 Tage an einem kühlen Ort marinieren lassen.
3	Zwiebeln	
2	mittl. Möhren	
150	Gramm Sellerieknolle	
2	Lorbeerblätter	Marinierte Knochen und Fleischstücke auf einen Durchschlag geben und gut abtropfen lassen.
6	Wacholderbeeren, leicht -- zerdrückt	
1	Thymiansträusschen	
1	Teel. Schwarze Pfefferkörner	In einem Topf grünen Speck ausbraten. Die Knochen und Abschnitte dazugeben und anbraten. Dann die Gemüse dazugeben, mit anbraten, mit der Marinade ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Die Tomaten und die Champignons dazufügen, mit kaltem Wasser auffüllen und langsam zum Kochen bringen. Schaum von der Oberfläche mit dem Schaumlöffel abnehmen und schwach etwa 2 Stunden kochen lassen. Jeweils soviel Wasser hinzufügen, dass die Knochen bedeckt sind. Immer wieder abschäumen.
2	Nelken	
1	Ltr. Rotwein	
2. DURCHGANG		
3	Tomaten oder Tomatenabfälle	
100	Gramm Champignons- oder Pilzab- -- fälle	
50	Gramm Grüner Speck (ungesalzener, -- ungeräucherter -- Rückenspeck)	
2	Ltr. Wasser evt. 3 l	Durch ein Passiertuch gießen. Zum baldigen Gebrauch nach nochmaligem Aufkochen und Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren oder in kleinen Portionen einfrieren.

Hinweis: Für viele Gerichte ist es unerlässlich, dass man vorher einen Wildfond zubereitet, da die Knochen für die Sauce erst nach dem Braten zur Verfügung stehen. Wie zum Beispiel bei im Ganzen gebratenen Fasan, Wildente, oder wenn man zuwenig Knochen und Abschnitte hat um eine gehaltvolle Sauce zu bekommen, wie beim Rehrücken. Tomatenabfälle entstehen, wenn man Tomatenwürfelchen zubereitet. Die abgezogene Haut und die Kerne können für den Wildfond verwendet werden. Evt. für den späteren Gebrauch einfrieren.

Wildrahmsauce und Wildjus (Grundrezept)

Zutaten

2 Essl. Schweineschmalz
500 Gramm Abschnitte vom Rehrücken
3 Schalotten
50 Gramm Möhre
30 Gramm Bleichsellerie
6 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
2 Essl. Johannisbeergelee
1/2 Orange den Saft
60 ml Roter Portwein
250 ml Rotwein
750 ml Wildfond (siehe Grundrezept)
20 ml Gin (1)
300 ml Schlagsahne (1)
30 Gramm Salzbutter
3 Essl. Geschlagene Sahne (2)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Etwas Gin (2)

Zubereitung

Schmalz in einem Topf erhitzen und darin die Wildabschnitte anbraten. Geputztes und gewürfeltes Gemüse und die Gewürze dazugeben und mit anbraten. Johannisbeergelee dazugeben, leicht karamelisieren lassen und mit Orangensaft und Portwein ablöschen.

Ganz einkochen lassen und das Ganze noch zwei mal mit Rotwein wiederholen. Mit dem Wildfond auffüllen und etwa 40 Minuten köcheln lassen.

Durch ein Haarsieb gießen und mit der flüssigen Sahne (1) und dem Gin (1) einkochen lassen. Mit dem Pürierstab die Butter unterschlagen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Gin (2) abschmecken und die geschlagenen Sahne (2) unterziehen.

DEN WILDJUS AUF DIE GLEICHE WEISE ZUBEREITEN, ABER OHNE SAHNE, SONDERN NUR MIT WILDFOND AUFFUELLEN UND EINKOCHEN LASSEN.

Wildsauce

Zutaten

50	Gramm	Knochen
10	Gramm	Parüren
20	Gramm	Fett zum Anrösten
15	Gramm	Lauch
15	Gramm	Sellerie
20	Gramm	Karotten
		Petersilienstengel
3	Gramm	Tomatenmark
7	Gramm	Senf
25	Gramm	Preiselbeeren
5	Gramm	Schwarzbrot
1		Orange
		Lorbeer, Thymian, weiße
		-- Pfefferkörner
125	ml	Rotwein
1/4	Ltr.	Wasser

VOLLENDUNG

1	Teel.	Cognac
1	Essl.	Kirschwasser
1	Essl.	Sherry
62 1/2	ml	Rotwein
30	Gramm	Mehl
25	Gramm	Ribisel-Gelee
62 1/2	ml	Sahne
		Wildsalz, Pfeffer

Zubereitung

Knochen rösten, Gemüse mitrösten, aromatisieren, mit Rotwein ablöschen und Wasser aufgießen, aufkochen, restliche Zutaten beifügen und ca. 3 Stunden köcheln lassen.

Fond abpassieren, Ribisel-Gelee beifügen, Mehl mit Alkohol glattrühren und Fond damit binden. Ca. 15 Min gut auskochen und Sahne beifügen.

Wildsauce II

Zutaten

- 4 kg Wildknochen und Abschnitte
- 2 Kalbsfüße
- Olivenöl
- Röstgemüse Zwiebeln,
 - Karotten, wenig Sellerie-
 - knolle und einige
 - Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Essl. Schwarze Pfefferkörner
 - zerstoßen
- 4 Wacholderbeeren
- Rosmarin
- 1 Thymiansträusschen
- 3 Essl. Tomatenmark
- 3 Essl. Mehl
- 1 Ltr. Kräftiger Rotwein
- 5 Ltr. Wasser
- 1 Apfel geviertelt
- 1 klein. Tannenästchen angesengt
- 1 Essl. Ungesüßtes Kakaopulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

In einem passenden Bräter die zerkleinerten Wildknochen und Kalbsfüße in Olivenöl im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad langsam braten. Von Zeit zu Zeit wenden. Sobald die Knochen knusprig braun sind, das grobgewürfelte Röstgemüse mit den Gewürzen und den Kräutern beigegeben. Weitere 15 bis 20 Minuten rösten.

Das Fett abschütten, Tomatenmark und Mehl dazugeben und nochmals 15 Minuten rösten. Den Rotwein angießen und den Bratensatz mit einem Spatel vom Boden des Bräters abschaben, so dass er sich in der Flüssigkeit auflöst. Noch kurze Zeit kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Alles in einen passenden Topf geben. Mit Wasser auffüllen. Äpfel, Kakaopulver und das angesengte Tannenästchen dazugeben und die Brühe

etwa 5 Stunden leicht köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit abschäumen und entfetten. Eventuell Wasser nachfüllen.

Die Sauce durch einen Durchschlag in eine große Schüssel gießen, Fleisch und Gemüse mit einem Holzlöffel oder Stößel ausdrücken.

Die Sauce nochmals aufkochen und durch ein feines Haarsieb gießen. Bei mittlerer Hitze zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wildsauce kann auf Vorrat zubereitet werden. Die Sauce wird heiß in mehrere Einmachgläser eingefüllt, sofort verschlossen und im Wasserbad bei 95 Grad etwa 40 Minuten pasteurisiert. So ist die Wildsauce mindestens 6 Monate haltbar.

Wildsauce mit Preiselbeeren

Zutaten

- 200 ml Wildsauce
-- (siehe Grundrezept)
- 1 Essl. Reduzierter Portwein
- 1 Essl. Preiselbeerkompott
- 1 Rosmarinzweig
Salz und Pfeffer
Kalte Butter ein kleines
-- Stück

Zubereitung

1. Die Wildgrundsauce erhitzen, den reduzierten Portwein, das Preiselbeerkompott und den Rosmarinzweig dazugeben. Rosmarinzweig kurz darin ziehen lassen und wieder entfernen.

2. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die kalte Butter darin schmelzen lassen.

Tipp: Für eine Reduktion wird der Rot- oder Portwein bei mittlerer Hitze auf ein Drittel einreduziert. Durch die Zugabe dieser Reduktion wird die Wildsauce voller und runder im Geschmack.

Wildsauce Salzburg

Zutaten

50	Gramm	Knochen
10	Gramm	Parüren
20	Gramm	Fett zum Anrösten
15	Gramm	Lauch
15	Gramm	Sellerie
20	Gramm	Karotten
		Petersilienstengel
3	Gramm	Tomatenmark
7	Gramm	Senf
25	Gramm	Preiselbeeren
5	Gramm	Schwarzbrot
1		Orange
		Lorbeer, Thymian, weiße
		-- Pfefferkörner
125	ml	Rotwein
1/4	Ltr.	Wasser

VOLLENDUNG

1	Teel.	Cognac
1	Essl.	Kirschwasser
1	Essl.	Sherry
62 1/2	ml	Rotwein
30	Gramm	Mehl
25	Gramm	Ribisel-Gelee
62 1/2	ml	Sahne
		Wildsalz, Pfeffer

Zubereitung

Knochen rösten, Gemüse mitrösten, aromatisieren, mit Rotwein ablöschen und Wasser aufgießen, aufkochen, restliche Zutaten beifügen und ca. 3 Stunden köcheln lassen.

Fond abpassieren, Ribisel-Gelee beifügen, Mehl mit Alkohol glattrühren und Fond damit binden. Ca. 15 Min gut auskochen und Sahne beifügen.

Wildsauce Schokolade

Zutaten

- 200 ml Wildsauce
-- (siehe Grundrezept)
- 1 Stück Zimtrinde
- 1 Streifen Unbehandelte
-- Orangenschale
- 1 Streifen Unbehandelte
-- Zitronenschale
- 1 Essl. Kirschwasser
- 1 Essl. Reduzierter Rotwein
Salz und Pfeffer
Zartbitter-Schokolade ein
-- kleines Stück
Kalte Butter ein kleines
-- Stück

Zubereitung

1. Die Wildgrundsauce erhitzen, die Zimtrinde, die Orangen- und Zitronenschalen hineingeben und kurz darin ziehen lassen.
2. Das Kirschwasser und den reduzierten Rotwein dazugeben. Zimtrinde und Zitruschalen wieder entfernen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zum Schluss die Zartbitter-Schokolade und die kalte Butter darin schmelzen lassen.

Tipp: Die Gewürze immer zum Schluss in die Sauce geben und höchstens 5 Minuten darin ziehen lassen. So geben sie das Beste von ihrem Geschmack ab.

Zwetschgensauce zu Gans

Zutaten

1/2	Ltr.	Gänsejus
400	Gramm	Pflaumen, entsteint
2		Schalotten
1	Essl.	Brauner Zucker
20	Gramm	Butterschmalz
		Thymian
		Rosmarin
	Wenig	Zimtpulver
		Evtl. Salz

Zubereitung

Die Pflaumen waschen, der Länge nach halbieren und entsteinen. Schalotten schälen und fein hacken.

Butterschmalz erhitzen, den braunen Zucker etwas glacieren, die Pflaumenhälften dazugeben und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Würzen.

Schinken

Selbstgemachter Wildschinken - Sieben Tage, Sieben Nächte

Zutaten

- 1 Fleisch aus der Keule
- 40 Salz
- 1 Pfeffer
- 4 Traubenzucker
- 1 Wacholderbeeren bis
-- doppelte Menge
- 1 Kümmel

Zubereitung

Sieben Tage, sieben Nächte. Schon ist der Räucherschinken fertig. Und der schmeckt! Zart und würzig, wild und herzhaft. Garantiert ohne künstliche Zusätze. Einfach köstlich - und vor allem selbstgemacht! Es muss nicht immer Rehbraten sein. Oder Wildgulasch. Wie wär's denn mit selbstgeräuchertem Wildschweinschinken? Wie bitte? Selbstgeräuchert? Sie haben richtig gelesen.

Natürlich räuchert sich das Stück Wildbret nicht vom Angucken allein. Man braucht einen Räucherschrank, Gewürze, etwas Zeit und ein Stück Fleisch. Beispielsweise ein schönes Stück aus der Wildschweinkeule. Los geht's! Über den 'Rohling' stülpt man das rotfaserige Schinkennetz. So bleibt das Ganze in Form und ist auch besser zu händeln. Nun muss man sich über die Gewürzmischung klar werden. Bevorzugen Sie Kümmel-, Pfeffer- oder doch lieber Wacholderschinken? Wofür Sie sich auch entscheiden: Der 'Grundstock' für die Behandlung eines ein Kilogramm schweren Stücks Fleisch ist immer der gleiche. Er setzt sich aus Salz (40 g), gemahlenem Pfeffer (1 g), Traubenzucker (4 g), einem Hauch Kümmel, getrockneten Wacholderbeeren (1 bis 2 Teelöffel) und einer gepressten Knoblauchzehe(2 g) zusammen. Knoblauch sollte man immer mit hineinmischen dadurch wird verhindert, dass das Fett ranzig wird.

Nun sind Sie an der Reihe mit Ihrer Zugabe. Sie entscheiden sich also für Pfefferschinken, weil Sie's feurig mögen. Gut. Mit fünf Gramm geschrotetem, schwarzen Pfeffer extra sind Sie dabei. Alle Gewürze in einen Topf schütten und kräftig mischen. Jetzt den 'Rohling' ordentlich damit einreiben.

Das war's eigentlich schon. Jetzt verfrachten Sie das 'Packerl' in einen luftdichten Behälter, möglichst mit Abtropfgitter, damit das Fleisch nicht in seiner eigenen Soße schwimmt. Deckel drauf und ab damit in den Kühlschrank.

Nach etwa vier Tagen 'Durchsalzzeit' - wie die Profis es nennen dürfen Sie wieder

'ran', öffnen den Topf und nehmen das Fleisch heraus. Aber Sie müssen sich noch ein wenig gedulden. Bevor das Stück Fleisch in den Räucherschrank gehängt wird, befreien Sie es von seinen Gewürzen, also abwaschen und gründlich abtrocknen.

Das Ganze hängen Sie dann in den Räucherschrank, der im Freien auf einem feuerfesten Untergrund steht. Das Räuchermehl 'u'-förmig in den dafür vorgesehenen Einsatz auslegen und mit Hilfe eines Gasbrenners anzünden. Zum Schluss einfach den Glutkasten in den Räucherofen schieben - fertig! Zeit für eine schöpferische Pause. Die kann ruhig drei Tage dauern. Dann endlich können Sie das gute Stück aus dem Schrank nehmen und anschneiden. Die Scheibe, hauchdünn geschnitten, zergeht Ihnen auf der Zunge. Das Aroma - einmalig, wie hausgemacht eben.

Auf den Geschmack gekommen? Wie wäre es beim nächsten Mal mit Wacholder- oder Weihnachtsschinken? Vielleicht mit einer längeren Räucherzeit? Am besten, Sie probieren es aus: Also: Ran an den Speck!

Suppen

Apfel-Curry-Cremesuppe mit Gebratener Entenbrust

Zutaten

- 3 klein. Äpfel (z.B. Cox Orange,
300 g)
- 2 Kartoffeln (200 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Teel. Butter
- 1-2 Teel. Curry
- 3/4 Ltr. Hühnerbrühe
- 2 Lorbeerblätter
Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 200 Gramm Schlagsahne
- 1 Entenbrust (300 g)
- 1 Teel. Öl
- 1/2 Bund Koriander

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln.
2. Die vorbereiteten Zutaten in einem großen Topf in der heißen Butter andünsten. Curry zugeben und kurz mitdünsten. Die Hühnerbrühe, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben, aufkochen und 20 Minuten kochen.
3. Schlagsahne untermischen und die Lorbeerblätter entfernen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und eventuell durch ein Sieb gießen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Curry abschmecken.
4. Die Haut der Entenbrust in 1 cm Abstand einschneiden und die Entenbrust im heißen Öl zuerst auf der Hautseite 10 Minuten braten, wenden und auf der Fleischseite 5-10 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit der Suppe in tiefe Teller geben. Mit Korianderblättchen garnieren.

Ardenner Fasanensuppe

Zutaten

		Reste und das Gerippe vom -- gebratenem Fasan
1	Bund	Suppengrün Salz
3		Wacholderbeeren
60	Gramm	Speck, fetter
30	Gramm	Mehl Pfeffer, schwarz
5	ml	Portwein
1	Dose	Pfifferlinge, mittelgroß
1	Bund	Petersilie
4	Teel.	Sahne

Zubereitung

Reste vom Fasan in gleichmäßig große Streifen schneiden. Knochengerippe in 1 l. Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das gewaschene, kleingeschnittene Suppengrün dazugeben. Salzen. Die Wacholderbeeren in ein kleines Mullsäckchen füllen. Das kommt auch in die Suppe. 30 Minuten durchkochen. Gewürfelten Speck in einem anderen Topf auslassen. Mehl drübersteuben und braun anschwitzen. Mit der durchgeseibten Knochenbrühe auffüllen. Pfeffern und den Portwein dazugießen. Dann das auch kleingeschnittene Fleisch und die abgetropften Pfifferlinge dazugeben. Noch 5 Minuten kochen. Wacholderbeeren rausnehmen. Suppe mit gehackter Petersilie bestreuen. Ungeschlagene Sahne reinlaufen lassen. Noch einmal mit der Pfeffermühle drübergehen. Vorbereitung: 25 Minuten Zubereitung: 35 Minuten

Braune Jägersuppe mit Klößchen

Zutaten

500	Gramm	Rehshlegel ohne Knochen
250	Gramm	Wildknochen
1	klein.	Zwiebel
1	Bund	Suppengrün m.Peters.wurzel
60	Gramm	Butter
1	Ltr.	Wasser
8		Schwarze Pfefferkörner Muskat
100	ml	Rotwein Salz Weißer Pfeffer a.d.M.
50	Gramm	Kalbsnierenfett
1		Eiweiß
2		Wacholderbeeren
4	Essl.	Süße Sahne
1	Teel.	Johannisbeergelee

Zubereitung

Das Fleisch mit einem Tuch abreiben, von Sehnen und Häuten befreien und 150 g schieres Fleisch abschneiden und beiseite legen. Das übrige Fleisch sehr klein würfeln. Zusammen mit den gehackten Knochen, den Abfällen (Pariären), der geschälten, grobgewürfelten Zwiebel und dem geputzten, kleingeschnittenen Suppengrün in 50 g Butter etwas anrösten und im eigenen Saft 15 min schmoren lassen. Nach und nach das Wasser angießen und aufkochen. Die zerdrückten Pfefferkörner und etwas Muskat hinzufügen und alles zugedeckt 3 Stunden köcheln lassen.

Von dem zurückbehaltenen Fleisch 100 g in etwa 2 cm große Würfel schneiden und in der restlichen Butter anbraten, bis es rundherum Farbe angenommen hat. Den Rotwein angießen und das Fleisch offen so lange schmoren, bis der Wein fast verdunstet ist. Erst dann mit Salz und Pfeffer würzen. 6-8 EL von dem Wildfond zufügen und das Fleisch zugedeckt weich werden lassen. Das restliche Fleisch mit dem gründlich abgespülten, gehäuteten Kalbsnierenfett und dem Eiweiß im Mixer pürieren. Mit den ganz fein zerstoßenen Wacholderbeeren und Salz abschmecken und zu haselnussgroßen Klößchen formen. In nur gerade siedendem Wasser gar ziehen, nicht kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel die Knochen aus dem Wildfond nehmen. Den Fond durch ein Sieb streichen und mit Sahne und Johannisbeergelee verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Klößchen und das Fleisch mit dem Schmorfond unterheben.

Variationen:

1. Zusätzlich können noch einige gehackte Champignons mit dem Fleisch und dem Suppengrün schmoren und einige blättrig geschnittenen, in Butter geschmorene Champignons in die fertige Suppe gegeben werden. Eine besonders feine Suppeneinlage sind kleine Pfifferlinge.
2. Wer mag, kann bereits im Fond einen Teil der Flüssigkeit durch Rotwein ersetzen, jedoch nicht mehr als 1/8 l. Heutzutage gibt man auch manchmal einen Schuss Gin an die Fleischsauce, der ihr ein zartes Wacholderaroma verleiht. Dann aber die Klößchen nicht mit Wacholder, sondern mit Pfeffer oder Pastetengewürz abschmecken.

Champignoncremesuppe mit Leberwursttortellini

Zutaten

1	Schale	Champignons
1		Banane
150	Gramm	Hasenfilet
100	Gramm	Leberwurst
1	Pack.	PFANNI Kartoffelpüree
2		Marzipanfiguren
1		Quitte
200	ml	Tomaten eingelegt
250	Gramm	Wan Tan Teig

Zubereitung

Die Champignonstiele und einen Champignon klein schneiden, in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, mit Brühe ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen, pürieren, mit frisch gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und in einem flachen Teller anrichten. Einige Wan-Tan-Blätter befeuchten, mit einem Stück Leberwurst füllen, zu Tortellinis formen und im tiefen Fett ausbacken.

Enten-Sauerkirschen-Terrine

Zutaten

1		Ente etwa 2 bis 2,3 kg pro
		-- Ente, entbeint, in kleine
		-- Würfel geschnitten
		-- Knochen aufbewahren
800	ml	Rosewein
200	ml	Sherrywein
1	klein.	Zwiebel in Scheiben
1		Karotte in Scheiben
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Lebkuchengewürz
300	Gramm	Mageres Schweinefleisch
		-- in kleine Würfel
850	Gramm	Fettes Schweinefleisch
		-- in kleine Würfel
100	Gramm	Kalbsbries blanchiert
		-- enthäutet, gehackt
1		Orange abgeriebene Schale
200	Gramm	Sauerkirschen eingelegt
1	Essl.	Öl

Zubereitung

Das Entenfleisch zusammen mit Wein, Sherry, Zwiebeln und Karotten in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen. An einem kühlen Ort zugedeckt 24 Stunden marinieren. Das Entenfleisch abtropfen lassen und mit dem Schweinefleisch gut Durchmischen. Die Marinade aufbewahren. Den Boden einer Terrinenform mit einer Lage Fleischmischung bedecken. Mit dem Kalbsbries und der Orangenschale bestreuen. Die restliche Fleischmischung einfüllen und leicht andrücken. Den Deckel der Form auflegen und die Terrine im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 1 1/2 Stunden garen. In der Zwischenzeit die Knochen in etwas Öl leicht anrösten. Zusammen mit der Marinade in einem Topf etwa 1 Stunde kochen, bis eine konzentrierte Brühe entsteht. Diese durch ein Sieb gießen. Die Terrine etwas abkühlen lassen. Mit entsteinten, halbierten Sauerkirschen garnieren und mit der Brühe überziehen. Im Kühlschrank erkalten lassen, bis die Brühe zu Gelee erstarrt ist.

Entenkraftbrühe

Zutaten

2		Entenkarkassen
3	Essl.	Öl
1/2		Knollensellerie, in Würfeln
1/2	Stange	Lauch, in Streifen
2		Zwiebeln mit Schale -- kleingeschnitten
2		Karotten in Scheiben
6		Wacholderbeeren
10		Pfefferkörner
6		Gewürznelken
1		Lorbeerblatt

ZUM KLÄREN, FALLS ERWÜNSCH

3	Ltr.	Fleischbrühe
3		Eiweiß
200	Gramm	Mageres Rindfleisch (Wade) -- durchgemahlen
3	Essl.	Karotten kleingeschnitten
3	Essl.	Lauch kleingeschnitten
3	Essl.	Sellerie kleingeschnitten Eiwürfel

Zubereitung

Die Entenknochen anbraten und zusammen mit den Wurzelgemüsen schön braun rösten. Gewürze zufügen und mit Brühe auffüllen. Alles langsam zum Köcheln bringen und immer wieder den Schaum abschöpfen. Die Flüssigkeit sollte nach ca 2 Stunden zur Hälfte reduziert sein. Durch ein Tuch abseihen und kalt werden lassen.

Zum KLAEREN, die kalte, entfettete Brühe mit den Eiweißen, den Gemüsen und dem Hackfleisch verrühren und unter ständigem (!) Rühren LANGSAM erhitzen. Das Eiweiß bindet dabei alle Trübstoffe und die Brühe wird glasklar.

EINLAGEN: gefüllte Ravioli, Klößchen, Kerbelblättchen...

Entenkraftbrühe mit Petersiliennockerln

Zutaten

SUPPE		Zubereitung	
2	kg Entenknochenin	Entenknochen scharf in Öl goldbraun anrösten, die Hälfte des Gemüses gewürfelt weiter mit anrösten, mit Brühe aufgießen, Gewürze ohne Salz zugeben. Offen ca. 2 1/2 Stunden köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren, kalt stellen und entfetten. Den Rest des Gemüses mit dem Fleisch durch die große Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit 8 Eiweiß vermengen, in die kalte Suppe geben und gut verrühren. Langsam, unter fast ständigem Rühren, zum Kochen bringen, Topf auf die Seite ziehen und eine Stunde bei milder Hitze (nicht kochen lassen) ziehen lassen. Suppe danach durch ein feines Tuch passieren, mit Papierserviette entfetten und fertig abschmecken.	
1/2	walnußgroße -- Stücke gehackt		
1	kg WurzelgemüseLauch,Sellerie -- Zwiebeln, Karotten		
3	Ltr. Geflügelbrühe		
1	Lorbeerblatt		
5	Wacholderbeeren		
	Öl		
8	Eiweiß		
20	ml Cognac		
20	ml Potwein		
1	kg Klärfleisch = Parrüren, -- Entenkeulenfleisch ohne -- Haut		
PETERSILIENNOCKERLN			
50	Gramm Butter		Für die Petersiliennockerln Butter und Ei schaumig rühren. Grieß einmengen und Petersilie dazufügen. Mit einem Eßlöffel kleine Nockerln formen und in siedendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit etwas kaltem Wasser abschrecken und nochmals 10 Minuten ziehen lassen.
1	Ei		
100	Gramm Grieß		
2	Essl. Gekochte Petersilie		

Anrichten: Suppe zum Siedepunkt bringen, in vorgewärmte Teller oder Tassen füllen. Petersiliennockerln hineingeben. Frische Petersilienblättchen auf Tellerrand oder Unterteller legen.

Entensüppchen mit Gemüsestreifen

Zutaten

- 1 klein. Frische Entenbrust
-- ca. 200 g
- 1 klein. Möhre
- 1 Lauchzwiebel
Fett zum Dünsten
- 500 ml Glas Enten-Fond
- 2 Essl. Trockener Sherry (Fino)
Salz, Pfeffer
- 1 Prise Ingwerpulver nach Belieben
Einige Petersilienblättchen

Zubereitung

1. Entenbrust kalt abbrausen und trockentupfen. Die Haut rautenförmig einschneiden, Entenbrust mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen, langsam erhitzen, bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 6-7 Minuten braten (so brät das Fett gleichmäßig aus und die Haut wird schön kross). Entenbrust aus der Pfanne nehmen.
2. Möhre und Lauchzwiebel waschen, trockentupfen und putzen. Möhre in sehr feine Streifen (Julienne), die Lauchzwiebel in 3 mm breite Ringe schneiden. Fett in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin kurz schwenken. Mit dem Enten-Fond aufgießen und in etwa 7 Minuten bissfest garen.
3. Von der Entenbrust 10 bis 12 dünne Scheiben abschneiden (den Rest abgekühlt locker in Alufolie einschlagen und am nächsten Tag aufgeschnitten z. B. mit Blattsalaten servieren). In die Suppe geben und kurz erhitzen. Mit Sherry, Salz, Pfeffer und Ingwerpulver (nach Belieben) abschmecken.
4. Die Suppe in Teller füllen und mit der Petersilie bestreut servieren.

Entensuppe mit Pilzen und Gemüse

Zutaten

1	Ente mit ihren Innerein -- Magen, Leber, Hals
8	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
1	Ingwerwurzelstück -- daumengroß
1	Galgantstück halb so groß -- wie das Ingwerstück
1	Kurkumastück (Gelbwurz) -- halb so groß, wie das -- Ingwerstück
2	Kaffirzitronen
6	Kaffirzitronenblätter
2	Zitronengrasstengel
4	Möhren
4	groß. Chilischoten dunkelrot und -- getrocknet
2	klein. Chilischoten frisch und -- scharf
1	Zimtstange
4	Sternanis
4	Essl. Fischsauce
2	Essl. Sojasauce
1	Essl. Pfefferkörner Koriander reichlich, grün
200	Gramm Champignons Zitronensaft

Zubereitung

Diese Suppe, so sagen Thailänder, macht Tote wieder lebendig. Man kann sie übrigens auch mit Huhn zubereiten. Aber die Ente gibt der Suppe besondere Kraft.

Die Ente mit ihren Innerein (mit Ausnahme der Leber), dem geputzten Gemüse und allen Gewürzen (eine Handvoll schöner Korianderblätter zurückbehalten) in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen und etwa 2 Stunden leise vor sich hin sieden lassen.

Das Fleisch sauber auslösen, auch die Innerein parieren, und in akkurate, mundgerechte Scheiben oder Würfel schneiden. Mit etwas Brühe übergießen und beiseite stellen. Knochen und Haut wieder in die Suppe im Topf geben, alles weitere 3 bis 4 Stunden kochen, bis sich das Gemüse aufzulösen beginnt.

Die Suppe entfetten - das geht am besten, wenn man sie über Nacht kalt stellt und das Fett an der Oberfläche erstarren lässt. Die Suppe dann erneut erhitzen und durch ein Sieb treiben.

Zum Servieren die Pilze putzen und vierteln. 5 Minuten in der Suppe köcheln lassen, das Fleisch hinzufügen und wieder erwärmen. Die Suppe mit Fischsauce und Zitronensaft abschmecken sowie mit dem restlichen Koriander bestreuen. Tip: : Nach Belieben können Sie die Suppe mit Glasnudeln anreichern diese dafür nur mit kochendem Wasser übergießen und dann einige Minuten ziehen lassen.

Entensuppe mit Zitronengras

Zutaten

1	Entenbrust
1	Zwiebel
1 Stange	Staudensellerie
1/2 Stange	Lauch
1 Stange	Zitronengras
3	Thailändische Zitronenblätter
1	Peperoni
1/2 Ltr.	Gemüsebrühe
1	Knoblauchzehe
1 Essl.	Ingwer frisch gerieben
1/2 Teel.	Tomatenmark
Etwas	Zitronensaft
	Salz
	Olivenöl

Zubereitung

Die Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite in eine Pfanne legen und bei geringer Hitze das Fett langsam austreten lassen, so dass eine Kruste entsteht (kann bis zu 20 Minuten dauern, je nachdem wie dick die Fettschicht ist). Dann wenden und bei geschlossenem Deckel nochmals 10 Minuten bei geringer Hitze braten.

In der Zwischenzeit die Zwiebel, Sellerie und Lauch in feine Würfelchen schneiden. Das Zitronengras in hauchdünne Scheibchen und die Zitronenblätter in feine Streifen schneiden. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und fein hacken.

In einem Topf mit Olivenöl die Zwiebeln und Sellerie anschwitzen, mit der Brühe ablöschen und 5 Minuten kochen. Dann Lauch, Zitronengras, Zitronenblätter, Peperoni, geriebenen Ingwer, gepressten Knoblauch und Tomatenmark untermischen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Dann mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden, in Suppenteller geben und mit der heißen Brühe übergießen.

Fasansuppe

Zutaten

1	Fasan
150 Gramm	Möhren
150 Gramm	Petersilienwurzel
100 Gramm	Rosenkohl oder Blumenkohl
1/2	Wirsingkopf
1	Tomate
1	Paprikaschote
100 Gramm	Zwiebeln
50 Gramm	Grüne Erbsen
30 Gramm	Pfeffer
30 Gramm	Salz

Zubereitung

Der Fasan wird gründlich gereinigt und gewaschen, dann zum Kochen aufgesetzt. Man kocht ihn ungefähr eine halbe Stunde. Dann gibt man das gesamte Suppengemüse hinzu und kocht 3-4 Stunden. Man gießt durch ein Sieb, trennt das Fleisch von den Knochen und gibt es zurück in die Suppe. Als Suppeneinlage kann man Leberklößchen oder Fadennudeln verwenden.

Feinste Wildsuppe mit Pilzen

Zutaten

- 50 Gramm Butter
- 2 Zwiebeln
- 500 Gramm Waldpilze: Pfifferlinge,
-- Stockschwämmchen o.a.
-- Morcheln
- 350 Gramm Gelbe Linsen
- 1 Ltr. Wildbrühe
- 3/16 1 Portwein
- 1/2 Bund Thymian
Salz, Pfeffer, Muskat,
-- Cayennepfeffer
- 250 Gramm Hirschschenken (vom
-- Damwild, Rotwild oder
-- Sikawild)

Zubereitung

Butter in einem Topf erhitzen und geschälte feingehackte Zwiebel darin glasig schwitzen. Waldpilze putzen und klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und kurz mitschwitzen. Gekochte gelbe Linsen unterheben und einmal aufkochen lassen. Wildbrühe angießen und mit Portwein verfeinern. Suppe bei mäßiger Hitze 8 bis 10 Min. köcheln lassen und anschließend mit Gewürzen abschmecken. Basilikum verlesen, waschen, klein schneiden und unter die Suppe heben. Wildschinken in feine Streifen schneiden, ebenfalls in die Suppe geben und das Ganze nochmals erhitzen.

Fiolensuppe mit Leberknödeln

Zutaten

600 Gramm Suppengrün
250 Gramm Zwiebeln
200 Gramm Tomaten
1 kg Rindswade (ohne Knochen)
500 Gramm Markknochen
1 Lorbeerblatt
Salz
20 Gramm Butter
1/2 Bund Glatte Petersilie
1 klein. Knoblauchzehe
100 Gramm Weizentoastbrot
100 Gramm Kalbsleber
1 Ei, Klasse L
Weißer Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben
500 Gramm Schneidebohnen
600 Gramm Kl. Kartoffeln, festkochend
1 Bund Schnittlauch
1 Zweig Liebstöckel

die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend 1 Stunde kalt stellen.

Zubereitung

1. Suppengrün waschen und putzen. 200 g Zwiebeln pellen und halbieren. Das Rindfleisch in grobe Stücke schneiden und mit Markknochen, Suppengrün, Tomaten, Zwiebeln und Lorbeer sowie 4,5 l Wasser in einem Topf mischen Salzen und bei milder Hitze ca. 2 Stunden offen leise kochen. Durch ein feines Sieb passieren und auf 1,5 l einkochen.

2. Die restlichen Zwiebeln pellen, würfeln und in der Butter andünsten. Petersilie fein hacken, Knoblauch pellen, durchpressen. Toast würfeln, im Mixer fein zerkrümeln, beiseite stellen. Die Leber kleinschneiden und im Mixer mit den Zwiebeln, der Petersilie und dem Knoblauch fein pürieren. Zum Schluss das Ei untermixen. Das Brot unterrühren,

3. Die Bohnen putzen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. kartoffeln bis zur Weiterverwendung in kaltes Wasser legen.

4. Schnittlauch in feine Röllchen, Liebstöckel in feine Streifen schneiden. Kräuter abdecken.

5. Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Brühe zum Kochen bringen. Die Bohnen in die Brühe geben und 10 Minuten leise kochen lassen. Nach 4-5 Minuten die Kartoffelscheiben dazugeben. Aus der Lebermasse mit angefeuchteten Händen 12 glatte Knödel formen. Die Knödel behutsam in das leise kochende Salzwasser gleiten lassen und ca. 5 Minuten garen.

6. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter untermischen und die gut abgetropften Knödel dazugeben.

Flottbeker Derby-Suppe Hubertus

Zutaten

4 Ltr. Wildbrühe
300 Gramm Rehfleisch aus der Keule
-- geschnitten
2 klein. Kräuterpfannkuchen
50 ml Rotwein
1 klein. Sellerieknolle
1 Stange Porree
2 Karotten
150 Gramm Rosa Champignons
Frische Kräuterzweige
6 Fleurons(Blätterteigmonde)
20 ml Sherry
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Wildbrühe aufsetzen. Gewürfeltes Wildfleisch, aus der Rehkeule geschnitten, in einem Topf anschwitzen und Farbe nehmen lassen, mit Rotwein ablöschen, dann auf ein Krepptuch legen und abtropfen lassen.

Karotten, Sellerie, Porree in Rauten schneiden.

Sobald die Wildbrühe erhitzt ist, das gebratene Rehfleisch hinzufügen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Jetzt das geschnittene Gemüse begeben und weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Während die Brühe auf kleiner Flamme zieht, stellen wir die dünnen Kräuterpfannkuchen her und schneiden sie dann in feine Streifen.

Die rosa Champignons werden in Scheiben geschnitten und dann mit den Pfannkuchenstreifen in die Brühe gegeben.

Die Brühe mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brühe in tiefen Tellern anrichten und mit einem Kräuterzweig ausgarnieren.

Zur Suppe reichen wir Blätterteig-Monde mit Käse überzogen

Gänselebersuppe mit Trüffeln

Zutaten

3/4	Ltr.	Hühnerbrühe
200	Gramm	Gänseleber
2		Eigelb
125	ml	Süße Sahne
20	ml	Weißer Portwein
20	ml	Armagnac
		-- Salz
1		Schwarze Trüffel
		Geschlagene Sahne

Zubereitung

Die Hühnerbrühe gilt es aufzukochen. Die Gänseleber muss durch ein Sieb gestrichen und zusammen mit Eigelb und Sahne in die nicht mehr köchelnde Brühe eingerührt werden. Die Brühe erhitzen, aber nicht kochen lassen, bis eine sämige Bindung entsteht.

Die ganze Sache mit Portwein, Armagnac und Salz abschmecken. In jede Suppentasse etwas gehackte Trüffel als Einlage geben, einige Trüffelscheibchen indes für die Garnierung zurückbehalten. Mit einer kleinen Sahnerosette und dünnen Trüffelscheiben garnieren und servieren.

Info zu Trüffeln:

Hochkarätiges kommt nicht selten im unscheinbarem Gewandt daher. Das trifft auch auf den edelsten aller Pilze zu, den Trüffel, der sich bis zu 40 cm tief unter der Erde verbirgt, fast als scheue er seiner knolligen, plumpen Form wegen den Vergleich mit seinen in Hut und Stiel elegant daherkommenden Artgenossen.

Dafür reizt die Trüffel den Gaumen der Feinschmecker unvergleichlich mehr. Als würziger Zusatz in Pasteten, Suppen und Ragouts ist der walnuss- bis faustgroße Pilz sehr beliebt in der gehobenen Küche. Gesucht wird er mit eigens zu diesem Zweck abgerichteten Hunden oder Schweinen. Sie finden den Pilz vor allem in der südwestfranzösischen Landschaft Perigord, wo es die schwärzesten und aromatischsten seiner Art gibt.

Ganslsuppe mit Bröselknödeln

Zutaten

		Gänseklein von 1 Gans
1	Bund	Suppengrün Pfefferkörner
1	Ltr.	Wasser
1	Essl.	Gänseschmalz
1	Essl.	Glattes Mehl
200	ml	Sahne Muskatnuss Salz, Pfeffer
1/2	Bund	Petersilie
50	Gramm	Erbsen

BRÖSELKNÖDEL

200	Gramm	Semmelbrösel
125	ml	Milch
100	Gramm	Butter
1		Ei
1		Eidotter Muskatnuss Salz, Pfeffer
1/2	Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Gänseklein waschen. Zusammen mit dem Suppengrün und den Pfefferkörnern in kaltem Wasser aufsetzen und weichkochen. Die Suppe abseihen, Gänseklein und Wurzelwerk auskühlen lassen.

2. Gänseschmalz erhitzen und das Mehl darin farblos anschwitzen. Mit Suppe und Sahne aufgießen, etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

3. Die Erbsen in Salzwasser weichkochen.

4. Gänsefleisch von den Knochen lösen, die Haut entfernen, das Fleisch und das Wurzelwerk klein schneiden. Erbsen, Wurzelwerk und Fleisch in die Suppe geben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt mit gehackter Petersilie verfeinern.

5. Für die Bröselknödel die Brösel ca. 20 Minuten in der Milch ziehen lassen.

6. Handwarme Butter schaumig rühren. Ei und Eidotter verschlagen, nach und nach in die Butter einrühren. Bröselmasse und gehackte Petersilie dazugeben und ebenfalls in den Abtrieb einrühren. Die Bröselmasse würzen und ca. 1/2 Stunde kühl stellen.

7. Mit nassen Händen Knödeln formen und in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Geklärte Kraftbrühe

Zutaten

400	Gramm	Wildfleisch (Haxe)
150	Gramm	Möhren
80	Gramm	Petersilienwurzel
100	Gramm	Lauch
2		Thymianzweige
5		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Nelke
8		Pfefferkörner evtl. 1/4 -- mehr
1		Knoblauchzehe zerdrückt
1	Prise	Salz
		Aceto Balsamico
5		Eiweiße
5		zerstoßene Eiswürfel
2		Zwiebeln halbiert und ge- -- bräunt
3	Ltr.	Wildfond

Zubereitung

(*) Ein Rezept ergibt etwa 2 Liter Brühe.

Wildfleisch, Möhren und Petersilienwurzel durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Den Lauch waschen, kleinschneiden und mit den Gewürzen zum Fleisch und dem Gemüse geben. Salz und Aceto Balsamico zugeben und zusammen mit den Eiweißen unter den Fleischteig rühren.

In einem Topf das Klärfleisch, die Eiswürfel und die Zwiebelhälften vermengen. Den Wildfond aufgießen. Erhitzen und dabei mit einem Bratenwender am Topfboden rühren, damit das Eiweiß nicht ansetzt. Wenn die Brühe aufkocht, den Bratenwender herausnehmen und den Fleischkuchen aufbrechen lassen. Bei niedriger Temperatur 30 bis 40 Minuten köcheln lassen, anschließend durch ein Tuch passieren.

Gerstensuppe mit Geräucherter Entenbrust

Zutaten

- 1 Tassen Feine Perlgraupen
- 1/2
- 1 klein. Stange Lauch
- 1 klein. Knolle Sellerie
- 2 Gelbe Rüben
- 2 Ltr. Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 150 Gramm Geräucherter Schweinebauch
- 3 mittl. Kartoffeln
- 1 Geräucherte Entenbrust

Zubereitung

Alle Gemüse in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln in etwas größere. Die Graupen mit 2 Ltr. Wasser, dem Schweinebauch und dem Gemüse (bis auf die Kartoffeln) aufsetzen und ca 1 Std. kochen.

Nach 45 Min. die Kartoffeln zugeben. Weitere 20 Min. köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken. Wenn die Graupen weich sind, vom Feuer nehmen. Den Schweinebauch rausnehmen und kleinwürfeln. Auf Wunsch aus 1 EL Butter und 1/2 EL Mehl eine nussbraune Schmäle zubereiten und in die Suppe rühren.

Die geräucherte Entenbrust in hauchdünne Scheiben schneiden. Suppe in Teller geben und mit der Entenbrust garnieren.

Grünkohl Suppe mit Gans

Zutaten

2	groß.	Zwiebeln
40	Gramm	Butter oder Margarine
600	Gramm	Frischer Grünkohl
		-- ersatzweise TK
2		Kartoffeln
1	Ltr.	Gemüsebrühe
100	ml	Sahne

ZUM WÜRZEN

Salz und Pfeffer

1	Teel.	Honig
---	-------	-------

ALS EINLAGE

200	Gramm	Geräucherte Gänsebrust
		-- oder Entenbrust

Zubereitung

Die Liaison von deftigem Grünkohl und geräucherter Gänsebrust ist eine feine Variante des norddeutschen Ur-Rezepts. Vielleicht gefällt sie ja sogar süddeutschen Gaumen.

Zubereitung

Zwiebeln schälen, würfeln. In einem Topf das Fett zerlassen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. In der Zwischenzeit den frischen Grünkohl gründlich waschen. Die Blätter vom Strunk und den groben Stielen abtrennen, Strunk und Stiele wegwerfen, Blätter klein schneiden.

Den Grünkohl zur Zwiebel in den Topf geben. Umrühren, zusammenfallen lassen. Mit Brühe auffüllen und 10 bis 15 Minuten garen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen, fein reiben und zum Binden in die Suppe geben. Einmal aufkochen. Mit Sahne, Honig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Gänse- oder Entenbrust in Streifen klein schneiden. Fettbewusste können die dicke, fette Außenhaut entfernen. Fleischstücke portionsweise in die Suppe geben.

Küchentipps

Kaufen Sie frischen Grünkohl großzügig ein, denn er fällt beim Kochen stark zusammen. Den Strunk, grobe Blattstiele und sehr derbe Außenblätter sollten Sie wegwerfen. Sie können viel Nitrat enthalten.

Zum Eintopf und sättigendem Hauptgericht wird die Suppe, wenn Sie eine Kartoffel mehr nehmen und die Grünkohlmenge auf etwa 1000 Gramm erhöhen.

Kohl, speziell Grünkohl, enthält krankheitsvorbeugende Pflanzenstoffe in Hülle und Fülle. Dazu gehören bestimmte Phenolsäuren und diverse Schwefelverbindungen. Sie sorgen auch für das typische Kohlaroma. Fest schließende Deckel schonen die Inhaltsstoffe und bannen die ungeliebten Duftschwaden gekochten Kohls im Topf.

Besonders zarte Grünkohlblätter kann man auch roh als Salat essen. Sie werden ohne Stiel fein gehackt und mit einer süßsauren Salatsauce angerichtet.

Frischer Grünkohl hat von allen Kohlarten den höchsten Vitamin-C-Gehalt. Hinzu kommt Askorbigen, eine Vorstufe des Vitamin C. Aus Askorbigen entsteht beim Kochen zusätzlich Ascorbinsäure, das ist Vitamin C.

Stichwort Gesundheit: Die in Grünkohl enthaltenen Schwefelverbindungen und Senföle können die Immunabwehr stärken, Bakterien abtöten und so Krankheiten vorbeugen.

Hagebuttencremesuppe mit Sellerie

Zutaten

2	Essl.	Kürbiskerne
250	Gramm	Hagebutten
50	Gramm	Zwiebeln
200	Gramm	Knollensellerie
10	Gramm	Butter
500	ml	Gemüsebrühe
100	ml	Apfelsaft
3	Essl.	Meerrettich frisch gerieben -- evt. 1/3 mehr
100	ml	Sahne
1	Essl.	Zitronensaft evt. x2
1	Prise	Meersalz
1	Prise	Koriander
1	Prise	Muskat
1/2	Teel.	Honig
1	Prise	Pfeffer

Zubereitung

Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne leicht rösten und grob hacken. Hagebutten längs halbieren, Kerne und Samen entfernen und mehrmals gründlich waschen, so dass die Samenhaare vollständig entfernt werden. Zwiebeln fein, Sellerie grob würfeln und in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Apfelsaft ablöschen, Hagebutten, die Hälfte vom Meerrettich, Zitronensaft, Meersalz, Koriander, Muskat und Honig zugeben und zugedeckt köcheln, bis das Gemüse weich ist, durch ein Sieb passieren, dann pfeffern und abschmecken. Sahne steif schlagen, den restlichen Meerrettich unterziehen, portionsweise auf die Suppe dressieren und mit Kürbiskernen bestreut servieren.

Hagebuttensuppe

Zutaten

300	Gramm	Hagebutten
1	Ltr.	Wasser
1	Prise	Salz
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Maisstärke
200	Gramm	Creme fraiche

Zubereitung

Die Hagebutten in Wasser langsam weich kochen. (Nach dem ersten Frost gesammelte Hagebutten brauchen nicht gekocht zu werden.) Die Hagebutten mit dem Sud durch das Passiergerät geben, um die Haut und die behaarten Kernchen zu entfernen. Salzen, zuckern und die pürierte Suppe wieder auf den Herd stellen. Die Maisstärke in etwas kaltem Wasser verrühren, zur Suppe geben und diese aufkochen. Die Suppe kann heiß oder kalt serviert werden. Dazu wird auf jede Portion ein Häubchen Creme fraiche gegeben.

Die Hagebuttensuppe kann man je nach Gusto am Anfang oder am Ende eines Menüs servieren.

Hasenragoutsuppe

Zutaten

3		Schulterstücke von Hasen
500	Gramm	Hasenklein mit Knochen
1	klein.	Zwiebel
200	Gramm	Suppengrün
1		Knoblauchzehe
70	Gramm	Speck durchwachsen
100	ml	Saure Sahne
		Mehl
1	klein.	Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer gemahlen
1		Zitronenschale
		Senf
		Weißwein
		Zucker
		Fett
		Petersilie

Zubereitung

Das Hasenfleisch wird zerkleinert, einige Stücke Leber und Niere können auch in die Suppe getan werden. Das Fleisch wird mehrmals mit Wasser abgespült, dann abgebrüht und nochmals gewaschen. Mit wenig Salz und den Gewürzen wird das Fleisch weichgekocht. Inzwischen zerschneidet man den Speck in Würfel und brät ihn glasig. Die kleingeschnittene Zwiebel und das in Würfel geschnittene Suppengemüse gibt man dazu sowie die halbierten Schulterstücke. Mit einem Lorbeerblatt und zerstampftem Knoblauch wird gewürzt und alles zusammen angebraten. Man gibt Salz, Pfeffer und eine Prise Majoran hinzu und dünstet bis zum Weichwerden im zugedeckten Topf. Wenn die Brühe zu sehr verdunstet, gibt man ein wenig Weißwein dazu und dünstet solange bis Fleisch und Gemüse weich sind. Dann wird eine braune Mehlschwitze aus einem Esslöffel Fett, Mehl und etwas Zucker bereitet, etwas Petersilie und ein kleines Stück Zitronenschale (eventuell einige Kapern) gibt man feingeschnitten hinzu. Die Mehlschwitze wird mit der Fleisch-Knochenbrühe verrührt und aufgekocht. Das gedünstete Suppengemüse und das von den Knochen befreite Hasenfleisch gibt man dazu. Man kocht auf, gibt Salz und Gewürze hinein. Als Suppeneinlage können kleine Kartoffelklößchen eingekocht werden. Vor dem Servieren werden saure Sahne, Senf und Zitronensaft zur Geschmacksverfeinerung hinzugegeben. Die Suppe wird sehr heiß serviert. (Anstelle von Hasenfleisch kann auch Reh- oder Hirschfleisch verwendet werden.)

Jüdische Entensuppe

Zutaten

1/2		Ente
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1	Teel.	Kurkuma
3	Essl.	Ingwerpulver
1	Essl.	Mehl
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Ente waschen und trocken tupfen. In einen großen Topf geben und mit ca. 1,5 l Wasser bedecken, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Den entstehenden Schaum abschöpfen. Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und mit den ganzen Knoblauchzehen Kurkuma und Ingwerpulver ebenfalls zugeben. Die Ente bei leicht köchelndem Wasser ca. 1,5 Stunden garen. Sie ist fertig, wenn sich eine in die Keulen gesteckte Spießgabel wieder leicht herausziehen lässt.

Die gegarte Ente aus dem Topf nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann die Keule von der Brust trennen. Das Fleisch von den Knochen lösen und in 1 cm große Stücke schneiden. Die Haut nach Belieben ebenfalls würfeln.

Mehl mit etwas Wasser anrühren, zur Brühe geben und bei mäßiger Hitze weitere 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab die Suppe sämig mixen, abschmecken und evtl. nachwürzen. Das gewürfelte Fleisch in Suppenteller verteilen und mit der Brühe aufgießen.

Kartoffelcremesuppe mit Lebereinlage

Zutaten

250	Gramm	Leberwurst
2	Essl.	Öl
1		Zwiebel
		Salz
		Pfeffer
		Majoran
		Basilikum
		Petersilie
1	Pack.	Kartoffelflocken
1	Ltr.	Fleischbrühe

Zubereitung

Die Zwiebel wird in Öl gebräunt und die Leberwurst hinzugegeben. Fleischbrühe wird daraufgegossen und die Kartoffelflocken oder Kartoffelpulver untergerührt. Man kocht auf, gibt die Gewürze hinzu und lässt die Suppe vor dem Verzehr 15 Minuten ruhen.

Kartoffelsuppe mit Leberknöpfchen

Zutaten

250	Gramm	Kartoffeln
200	ml	Brühe (salzarm)
1	klein.	Möhre
50	Gramm	Geflügelleber
10	Gramm	Butter
20	Gramm	Semmelbrösel
1		Eiweiß
		Salbei
1	Teel.	Gehackte Petersilie

Zubereitung

Kartoffel in der Schale garen, pellen und durch die Kartoffelpresse in die Brühe drücken. Die Möhren schälen, ganz fein reiben und ebenfalls zugeben. Die Leber mit dem Pürierstab zerkleinern, mit Butter, Bröseln, Eiweiß und Salbei verrühren. Diese Masse durch ein umgekehrtes Reibeisen in die Suppe streichen und 4-5 Minuten köcheln lassen. Mit der Petersilie abschmecken.

Kefenrahmsüpli mit Taubenbrust

Zutaten

4	Taubenbrüstchen
	Salz
	Pfeffer
	Butter

SÜPPLI

300	Gramm	Kefen Zuckererbsen
20	Gramm	Zwiebel feingeschnitten
1	Essl.	Butter
400	ml	Rahm
100	ml	Gemüsefond

Zubereitung

Die Taubenbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen und langsam in etwas Butter anbraten. In der Bratpfanne beiseite stellen.

Die Kefen putzen für die Garnitur etwa 1/6 davon kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln in Butter andünsten, die restlichen Kefen kurz mitdünsten, mit Gemüsefond ablöschen und mit Rahm auffüllen. Etwa fünf Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Suppe nochmals aufkochen, in tiefe Teller verteilen und die Taubenbrüstchen fächerartig aufgeschnitten in die Mitte legen. Mit der Kefen-Julienne garnieren.

Klare Rehsuppe mit Herbstlichem Gemüse und Griessnockerln

Zutaten

1	kg	Rehfleisch
1/2		Sellerieknolle
1		Karotte
1/2		Staudensellerie
3		Eiweiß
		Wacholderbeeren
		Piment
		Pfefferkörner
		Kümmel
		Koriander
1		Angebräunte Zwiebel
1/4	Ltr.	Madeira
1/4	Ltr.	Weißer Port
		Salz, Pfeffer

		GRIESSNOCKERLN
60	Gramm	Butter
1		Ei
90	Gramm	Grieß
		Muskatnuss
		Salz
1/4		Kürbis
1/2		Sellerieknolle
2		Karotten
2		Gelbe Rüben
1/4		Kohlkopf

Zubereitung

1. Das Rehfleisch faschieren, die Gemüse putzen und in Stücke schneiden.

2. Fleisch, Gemüse, Gewürze und das leicht aufgeschlagene Eiweiß vermengen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

3. Den Ansatz mit dem Wildfond auffüllen, langsam aufkochen und etwa 3 Stunden köcheln lassen. Nachwürzen, abkühlen lassen und durch ein feines Sieb seihen.

4. Für die Nockerln Butter und Ei schaumig rühren, den Grieß einrühren, mit Salz und Muskat würzen. Ca. 30 Minuten rasten lassen. Anschließend aus der Masse Nockerln formen und in siedendem Salzwasser zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen.

5. Kürbis, Sellerie, Karotten, gelbe Rüben und Kohl putzen und in der Suppe bissfest kochen. Die Gemüse aus der Suppe nehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und in Rauten schneiden.

6. Gemüse und Griessnockerln in Suppentellern anrichten und mit heißer Rehsuppe untergießen.

Klare Steckrübensuppe mit Wachtel

Zutaten

2		Wachteln
<hr/>		
FÜR DIE SUPPE		
200	Gramm	Putenbrust
1	klein.	Möhre
80	Gramm	Sellerie
1	Stange	Porree
1/2		Steckrübe
1		Eiweiß
1		Lorbeerblatt
1	Essl.	Pfefferkörner
1	Ltr.	Kalte Geflügelbrühe Salz, Muskat

Zubereitung

Von den Wachteln Brustfleisch lösen, Keulen abtrennen, Oberschenkelknochen auslösen.

Putenbrust mit dem gewürfelten Gemüse durch den Fleischwolf drehen, Eiweiß und Gewürze dazumengen. Diese Mischung und die Wachtelkarkassen mit kalter Brühe in einem Topf bei schwacher Hitze aufkochen. Zwischendurch rühren und auf ausgeschalteter Herdplatte ruhen lassen.

SUPPENEINLAGE		
100	Gramm	Karotten
100	Gramm	Sellerie
200	Gramm	Steckrüben
		Räuchermehl
		Gehackte Petersilie zum -- Bestreuen

Brühe durch ein Tuch gießen, mit Salz und Muskat abschmecken. Gemüse fein würfeln und in der Brühe garen.

Wachtelfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im Räucherofen zehn Minuten räuchern oder in der Pfanne braten.

Suppe in vorgewärmte Suppenteller füllen und pro Person eine Wachtelbrust und -keule, mit einer Papiermanschette am Knochen, einlegen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Klare Wildsuppe Unter der Blätterteighaube

Zutaten

1/2	kg	Wildknochen für den ersten Suppenansatz
1/2	kg	Rebhendl- oder Fasanenknochen
2	Essl.	Öl
2	Ltr.	Fertige Wildsuppe
1		Karotte
1	Stängel	Lauch
1		Gelbe Rübe
1	klein.	Sellerie
1		Zwiebel
		Frischen Thymian
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Wacholderbeeren
2		Eiklar
		Rosmarin
200	Gramm	Rebhendl- oder Fasanenhaxerl
		Blätterteig
		Vorteig:
220	Gramm	Mehl
20	ml	Öl
20	ml	Rum
200	ml	Wasser
		Butterziegel:
220	Gramm	Butter
20	Gramm	Mehl glatt

Zubereitung

Die Rebhendlknochen oder auch Fasanenknochen zerkleinern und in heißem Öl von allen Seiten kräftig anbraten. Die kalte Wildsuppe zufügen und eine Stunde kochen lassen. Alles durch ein Passiertuch oder durch ein feines Haarsieb gießen, die Suppe erkalten lassen. Karotte, Lauch, gelbe Rübe, Sellerieknolle und Zwiebel vorbereiten und klein schneiden. Das Fleisch durch den Wolf drehen, das faschierte Fasanen- oder Rebhendlfleisch mit zerdrückten Wacholderbeeren, Rosmarin, Eiklar und kalter Suppe in einem Topf mischen, unter ständigem Rühren einmal aufkochen, den Topfinhalt etwa 50 bis 60 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen, dabei nicht mehr umrühren.

Alles durch ein Passiertuch oder Haarsieb gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Einlage reichen Sie Kitznockerl und frischen Thymian. Den Blätterteig 2-3 mm dick ausrollen und mit glattgerührtem Eidotter bestreichen. Es empfiehlt sich, Suppentassen mit kleinem Durchmesser zu verwenden. Aus dem Blätterteig Scheiben ausstechen, die die Tassen 1-2 cm

überlappen. Den Rand der gefüllten Suppentasse mit Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr für ca. 12 Minuten backen. Sofort servieren.

Köhlersuppe

Zutaten

300	Gramm	Zwiebelscheiben
200	Gramm	Schweineschmalz
3		Geviertelte Tomaten
500	Gramm	Weißkraut in feinen -- Streifen
500	Gramm	Kartoffelwürfel
500	Gramm	Wildfleisch
4	Ltr.	Brühe
200	Gramm	Waldpilze
4		Wacholderbeeren
100	Gramm	Preiselbeeren
5	Essl.	Schmand
5	Essl.	Hagebuttenmark
		Gewürfeltes Roggenbrot
		Salz
		Pfeffer
		Knoblauch

Zubereitung

Zwiebeln in Schmalz anbraten, Tomaten zugeben und andünsten. Weißkraut und Kartoffeln dazugeben und mit Brühe aufgießen. Wildfleisch mit Knoblauch abreiben, würfeln und mit den Wacholderbeeren zur Suppe geben, aufkochen lassen. Pilze und Preiselbeeren zufügen, ebenfalls den mit Hagebuttenmark verrührten Schmand. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Einlage altbackenes Roggenbrot in die Köhlersuppe brocken.

Köpenicker Leberknödelsuppe

Zutaten

160	Gramm	Leber
160	Gramm	Schweinsgehacktes
1/2		Schrippe altbacken
		Milch
50	Gramm	Zwiebel gehackt
1		Ei
		Salz
		Pfeffer
		Majoran frisch oder
		-- getrocknet
		Petersilie
30	Gramm	Mehl
30	Gramm	Kaffeesahne
1		Eigelb
160	Gramm	Möhren

Zubereitung

Die Leber wird mit dem Messer feingehackt (gewiegt) und unter das Schweinsgehackte gegeben. Dazu kommen die gewürfelten Zwiebeln, die in Milch eingeweichte und ausgedrückte Schrippe, das Ei, Salz, Pfeffer und Majoran. Diese Masse wird gut durchgearbeitet. Man formt mittlere Klöße, wälzt diese kurz in Mehl und gibt sie in etwa 1 l kochendes Salzwasser, dazu die Möhren. Die Leberknödel lässt man unter dem Siedepunkt eine halbe Stunde mit den Möhren ziehen. Sind die Klöße und die Möhren gar, nimmt man sie in einem Schaumlöffel heraus. Die Klöße werden warmgestellt, die Möhren in feine Streifen geschnitten. Die Brühe wird durch ein feines Sieb gegeben und legiert die Brühe mit der Kaffeesahne und dem Eigelb. Dann gibt man die Klöße und die Möhren wieder dazu, bestreut alles mit Petersilie und richtet die Suppe an. Nach dem Legieren darf die Suppe nicht mehr aufkochen.

Leberknödel-Suppe I

Zutaten

4		Altgebackene Brötchen
1	Teel.	Salz
1/4	Ltr.	Milch ca.
200	Gramm	Rinderleber
60	Gramm	Zwiebel
1	Essl.	Gehackte Petersilie
30	Gramm	Butter
2		Eier
		Pfeffer
		Abger. unbehänd.
		-- Zitronenschale
1	Teel.	Gehackter Majoran
2 1/2	Ltr.	- gut gewürz. Fleischbrühe
		Kleingeschnittener
		-- Schnittlauch

Zubereitung

Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden, salzen, mit lauwarmer Milch übergießen, durchziehen lassen. Leber waschen, trocken tupfen, enthäuten. Zwiebel schälen und würfeln, beides durch die feine Scheibe des Fleischwolfes geben oder im Universalzerkleinerer pürieren. Petersilie in Butter andünsten.

Eingeweichte Brötchen leicht ausdrücken, mit Lebermasse, Petersilie, Butter und allen übrigen Zutaten zu einem leichten Fleischteig verarbeiten. Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig 4 große oder 8 kleine Knödel formen.

Fleischbrühe zum Kochen bringen. Leberknödel hinein geben und 15 -25 Min., je nach Größe, auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3 garziehen lassen (nicht kochen). In der Brühe servieren und mit Schnittlauch bestreuen.

Leberknödel Topf

Zutaten

20 Gramm Speck
200 Gramm Kartoffeln
1/2 Zwiebel
Pfeffer
Majoran
1 Leberknödelsuppe (Beutel)
500 ml Wasser

Zubereitung

Speck in Würfel schneiden und auslassen. Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und zugeben. Zwiebel schälen, kleinschneiden, zufügen, mit Pfeffer und Majoran würzen und alles kräftig anbraten. Wasser zugeben, zum Kochen bringen, Suppe einrühren und bei geringer zehn Minuten kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

Leberknödelsuppe

Zutaten

ZUTATEN		
350	Gramm	Rinderleber
8		Altbackene Brötchen
1	Teel.	Salz
375	ml	Lauwarme Milch
1/2		Zwiebel
2	Essl.	Gehackte Petersilie
1	Essl.	Butter
2		Eier
1	Prise	Weißer Pfeffer
1	Ltr.	Fleischbrühe

Zubereitung

Die Leber schaben oder durch den Fleischwolf drehen. Die Brötchen in hauchdünne Scheiben schneiden, mit dem Salz bestreuen und die lauwarme Milch darübergießen. Die Brötchen zugedeckt 60 Minuten durchziehen lassen. Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Die Zwiebelwürfel mit der Petersilie in der Butter anbraten und abkühlen lassen. 2 1/2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Die Eier verquirlen und mit dem Majoran, dem Pfeffer, der Zwiebel-Petersilie-Mischung und der Leber zu den Brötchen geben. Die Masse gut durchkneten. Einen Probeklos in das leicht kochende Salzwasser legen. Sollte der Probeklos zerfallen, noch eine Esslöffel Semmelbrösel unter den Teig mischen. Aus der Masse acht Klöße formen, alle in das leicht kochende Salzwasser geben und in 20 Minuten im offenen Topf garziehen lassen sie sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen und sich leicht drehen. Die Fleischbrühe erhitzen und die Knödel darin servieren.

Leberknödelsuppe, Bayrisch

Zutaten

1	kg	Fleischige Rinderknochen Suppengemüse -- Lauch, Sellerie, -- Karotten
200	Gramm	Hackfleisch vom Schwein
100	Gramm	Hackfleisch vom Rind
150	Gramm	Gemahlene Rinderleber
3		Trockene Semmeln
1	Gramm	Zwiebel
4		Eier Salz Pfeffer Muskat Majoran (tm)l
1		Str. Petersilie
1	Bund	Schnittlauch

Zubereitung

- Zubereitung: 1. Die Rinderknochen in einen Topf geben und mit 2 1/2 l Wasser auffüllen.
2. Das Suppengemüse dazugeben und mit Salz und etwas Muskat würzen. Hieraus entsteht nach 1 1/2stündiger Kochzeit die Grundbrühe.
3. Die Grundbrühe von den Knochen abpassieren.
4. Das Hackfleisch zusammen mit der Leber in eine Schüssel geben.
5. Die trockenen Semmeln in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken und zu der Hackmasse hinzufügen.
6. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne goldgelb anschwitzen.
7. 1 Teelöffel Majoran mit den Zwiebeln kurz in der Pfanne schwenken und dann beides zu der Fleischmasse geben.
8. Die Hackmasse mit Salz, Pfeffer, den Eiern und den ausgedrückten Semmeln sowie frisch gehackter Petersilie und Schnittlauch vermischen.
9. Die Grundbrühe leicht zum Kochen bringen.
10. Die Leberknödelmasse in der hohlen Hand mit einem Löffel zu Knödeln formen und in die Grundbrühe geben.
11. Das Ganze etwa 1/2 Stunde ziehen bis leicht kochen lassen und mit etwas gehacktem Schnittlauch servieren.

Leberknödelsuppe II

Zutaten

500	Gramm	Ochsenbein
1	kg	Roastbeefknochen
2		Zwiebeln
1	Bund	Suppengrün
1		Lorbeerblatt
1	Essl.	Getrocknete Ingwerstückchen
1/2	Teel.	Macis (ersatzweise Muskat)
1	Teel.	Pfefferkörner Salz
350	Gramm	Kalbsleber
2		Brötchen
2	Bund	Thymian
40	Gramm	Butter o. Margarine
1		Ei (Gew.Kl.2) Pfeffer a.d.M.
100	Gramm	Möhren
1		Weißer Zwiebel

Zubereitung

Ochsenbein und Knochen mit 2 1/2l kaltem Wasser zum Sieden bringen und abschäumen.

Die ungeschälten Zwiebeln quer halbieren, die Schnittflächen braun rösten. Suppengrün waschen, putzen und grob zerkleinern. Zwiebeln, Suppengrün, die Gewürze und wenig Salz in den Topf geben und alles etwa 2 Stunden im offenen Topf eher ziehen als kochen lassen.

Leber in Streifen schneiden. Brötchen grob würfeln. Thymian von den Stielen zupfen.

Gut die Hälfte des Thymians und die Brötchen im Fett anbraten, etwas abkühlen lassen. Dann im Wechsel mit den Leberstreifen durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Die Masse mit dem Ei verrühren, herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

Brühe durch ein Haarsieb gießen, überflüssiges Fett abschöpfen und die Brühe nachwürzen.

Möhren waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Weißer Zwiebel pellen und in schmale Spalten schneiden. Beides mit dem restlichen Thymian in die Brühe geben und 20 Min. ziehen lassen.

Mit zwei nassen Esslöffeln 16-20 Leberknödel formen, in siedendem Salzwasser 20 Min. garen, mit einem Schaumlöffel herausheben, noch 5 Min. in der Brühe ziehen lassen.

Leberknödelsuppe mit Sauerkraut

Zutaten

2	Essl.	Butter
1		Zwiebel
400	Gramm	Feines Rinderhackfleisch
100	Gramm	Gemahlene Kalbsleber
1	Bund	Petersilie
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Muskat
1	Prise	Cayennepfeffer
		Salzwasser
2	Essl.	Butter
1		Zwiebel
2	Essl.	Suppengemüse, -- kleingeschnitten
200	Gramm	Rote Bete
200	Gramm	Sauerkraut
1	Ltr.	Gemüsebrühe
2		Tomaten
1	Prise	Zucker
		Rotweinessig (einige -- Tropfen)

Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen und die geschälte und fein gehackte Zwiebel darin glasig schwitzen, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Das Hackfleisch mit der gewolften Kalbsleber in eine Schüssel geben, abgekühlte Zwiebel sowie die Hälfte der verlesenen, gewaschenen und fein gehackten Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen.

Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, kleine Knödel formen und diese im erhitzten Salzwasser 10-15 Minuten garen.

Die Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen und die geschälte, fein gehackte Zwiebel darin glasig schwitzen.

Das Suppengemüse sowie die geschälte und in Würfel geschnittenen Rote Bete dazugeben und kurz mitschwitzen.

Das zerpfückte Sauerkraut unterheben, mitschwitzen, die Gemüsebrühe angießen und das Gemüse 10-12 Minuten garen.

Die Tomaten enthäuten, entkernen, in Würfel schneiden, kurz vor Garende mit den Leberknödeln in die Suppe geben und erhitzen.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken, mit Rotweinessig verfeinern und auf 4 Tellern anrichten. Mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen, ausgarnieren und sofort servieren.

Lebernockensuppe

Zutaten

1	mittl.	Zwiebel
1		Möhre
1		Knollenselleriestück
1		Lauchstück
1	Essl.	Butter oder Margarine
375	ml	Geflügelbrühe heiß -- oder Fleischbrühe
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss gerieben

FÜR DIE LEBERKNÖDEL

100	Gramm	Rinderleber
40	Gramm	Butter
1		Ei
1/2	Teel.	Zitronenschale abgerieben
1	klein.	Zwiebel
		Majoran, gerebelt
40	Gramm	Semmelbrösel evtl. mehr
2	Essl.	Schnittlauch -- feingeschnitten

Zubereitung

Zwiebel abziehen, fein würfeln. Möhre und Sellerie putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Porree putzen, waschen, in feine Ringe schneiden.

Butter zerlassen, das Gemüse 5 Minuten andünsten.

Brühe hinzugießen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, etwa 5 bis 10 Minuten garen lassen.

Für die Lebernocken Leber unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder sehr fein hacken.

Butter, Ei und Zitronenschale hinzufügen, Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln, unterrühren. Die Zutaten mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse

verarbeiten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen.

Die Lebermasse mit Semmelbröseln verrühren, mit einem Teelöffel Lebernocken abstechen, in die kochende Suppe geben, 5 bis 10 Minuten mitgaren.

Die Suppe mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

TIP: Erst einen Kloß garen, sollte er auseinanderfallen, noch Semmelbrösel zugeben.

Lebernockersuppe

Zutaten

FLEISCHBRÜHE	
1	Karotte
1	Stange Lauch
1	Stück Sellerieknolle
1	Zwiebel
1	kg Rindfleisch zum Kochen -- z.B. Ochsenbrust
2	Markknochen evtl. mehr
500	Gramm Rinderknochen
3 1/2	Ltr. Wasser
2	Pfefferkörner
1/2	Bund Glatte Petersilie
2	Stängel Maggikraut -- Liebstöckel

FÜR DIE NOCKERL	
80	Gramm Schweineleber
30	Gramm Räucherspeck
1	Zwiebel
2	Essl. Petersilie
1	Teel. Majoran
40	Gramm Semmelbrösel
1	klein. Ei
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

Zubereitung

Franz Betzel: Aufgrund der Artenvielfalt mag es etwas langweilig erscheinen, beim DfT eine einfache Lebernockersuppe zu servieren, aber wir wollen uns dafür besondere Mühe geben: Wir werden die Brühe für die Suppe selbst herstellen. Man kann ruhig etwas mehr davon machen, sie lässt sich sehr gut im Kühlschrank aufheben und sogar einfrieren, ohne an Geschmack zu verlieren. Das von uns angegebene Rezept ergibt etwa 3 l fertige Fleischbrühe, für die Suppe braucht man davon etwa 1/2 Liter.

Besonderheiten: Die Fleischbrühe macht zwar nicht viel Mühe, aber es dauert einige Stunden, bis sie fertig ist. Im Schnellkochtopf ist mit ungefähr der halben Garzeit zu rechnen.

Karotte, Lauch und Sellerie putzen und grob zerteilen. Zwiebel halbieren und auf der Schnittfläche in einer heißen Pfanne oder auf der Herdplatte bräunen. In einem großen Suppentopf Rindfleisch, Mark und Rinderknochen, geröstete Zwiebel und kaltes Wasser geben. Pfefferkörner zufügen. Das Ganze einmal aufkochen und bei kleiner Hitze 2-3 Stunden sieden lassen.

Aufsteigenden grauen Schaum zwischendurch mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Vorbereitetes Gemüse, Petersilie und Maggikraut hinzufügen. Weitere 30 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Rindfleisch herausnehmen und anderweitig verwerten.

Die Brühe durch ein Sieb gießen.

Für die Nockerl, die Leber durch den Fleischwolf drehen.

Speck fein würfeln und ausbraten. Gehackte Zwiebeln darin gelb werden lassen, dann gehackte Petersilie und Majoran untermischen, kalt stellen. Mit Leber, Semmelbröseln, Ei, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen. Von dieser Masse mit zwei Teelöffeln Nockerl formen.

1/2 l (für 2 Portionen) Fleischbrühe zum Kochen bringen, Lebernockerl zugeben. Hitze reduzieren und die Nockerl etwa 10 Minuten ziehen lassen (nicht kochen, sonst werden sie hart).

Leberschnittensuppe

Zutaten

- 1 Ltr. Fleisch- od. Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- Etwas Frische Petersilie
- Etwas Fett
- 1 Semmeln bis doppelte Menge
- Etwas Heiße Milch
- 100 Gramm Geschabte Kalbs- oder -- Rindsleber
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Semmel- od. -- Weißbrotschnitten
- Fett zum backen

Zubereitung

Zwiebel fein schneiden, Petersilie hacken und beides in etwas Fett anschwitzen. Semmeln würfelig schneiden und mit etwas heißer Milch anfeuchten. Geschabte Leber und Ei dazugeben und nach Geschmack würzen. Die Masse auf Semmel- od. Weißbrotschnitten streichen und in Fett herausbacken (zuerst mit bestrichener Seite nach unten). Mit Suppe servieren.

Leberspätzle-Suppe

Zutaten

- 200 Gramm Rinderleber
- 50 Gramm Zwiebel
- 1 Essl. Gehackte Petersilie
- 1 Teel. Getrockneter Majoran
- 1 Teel. Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 40 Gramm Butter
- 2 Eier
- 30 Gramm Mehl
- 1 Ltr. Gut gewürzte Fleischbrühe

Zubereitung

Leber waschen, trocken tupfen und enthäuten. Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Leber, Zwiebelstücke, Petersilie, Majoran, Salz, Pfeffer und geschälte Knoblauchzehe durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen oder im Universalzerkleinerer pürieren. Butter schaumig rühren, Eier, Mehl und Lebermasse darunter rühren. Es soll ein dickflüssiger Teig entstehen. Teig etwa 15 Min. ruhen lassen. Fleischbrühe zum Kochen bringen. Leberteig durch ein Spätzlesieb oder mit einem Spätzlehobel in die kochende Brühe streichen und 6 ~8 min., auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3 ziehen lassen.

Leberspätzlesuppe Österreich

Zutaten

1 Ltr. Fleisch- od. Gemüsebrühe
125 Gramm Geschabte Leber
1 Zwiebel
 Etwas Zitronenschale
 Etwas Frischen Petersilie
50 Gramm Butter
1 Ei
7 Essl. -8 Semmelbrösel
 Salz
 Majoran

Zubereitung

Alle Zutaten gut mischen und mit Salz und Majoran nach Geschmack würzen. Die Masse dann durch ein Spätzlesieb in die kochende Suppe drücken. Spätzle darin 5-10 Minuten kochen und anschließend servieren.

Lebersuppe

Zutaten

200 Gramm Leber
1 Zwiebel
Petersilie
1 1/2 Ltr. Fleischbrühe
50 Gramm Butter
Zitronenschale ein Stück

Zubereitung

Die feingeschabte Leber dünstet man mit der kleingehackten Zwiebel und der Zitronenschale in Butter an, löscht mit der Fleischbrühe ab und lässt die Suppe kurz kochen.

Man schmeckt sie mit Salz und etwas Pfeffer ab und streut kleingehackte Petersilie darüber.

Leberwurstsuppe

Zutaten

250 Gramm Bauernbrot
1 Ltr. Fleischbrühe
Schmalz
Leberwurst
2 Eier
Muskat
Pfeffer
Salz
Petersilie, od. Schnittlauch

Zubereitung

Von 250 g Brot braunem Bauernbrot schneidet man die Kruste ab und würfelt sie. Das rindenlose Brot wird in 1 Liter kräftige Fleischbrühe gerieben oder von Hand hineingebröselt. 15 Minuten köcheln, damit das Brot quellen kann.

Sämig muss das Süppchen sein. Entweder also geriebenes Brot zugeben oder, falls zu dick, Fleischbrühe zugießen. Inzwischen die Rindenwürfel in Schmalz knackig anrösten. Gut 15 Zentimeter Pfälzer Leberwurst aus der Pelle drücken und mit dem Schneebesen in der Suppe verschlagen. Nach Geschmack mehr.

Abseits vom Feuer 2 ganze, gut verquirlte Eier einrühren, mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Erst jetzt die knackigen Rindenwürfel und gehackte Petersilie oder Schnittlauch zugeben.

Dazu passt am besten ein Pfälzer Landwein.

Linsen-Kürbis-Suppe

Zutaten

400	Gramm	Le-Puy-Linsen (grüne kleine Berglinsen)
400	Gramm	Fleisch vom Hokkaido-Kürbis
5		Knoblauchzehen
2		Entenbrüste mit Fett
1	groß.	Gemüsezwiebel
1	Bund	Petersilie
2	Ltr.	Fleisch- oder Gemüsebrühe
20		Pfefferkörner
5		Pimentkörner
		Meersalz
		Olivenöl

Zubereitung

Das Fett von der Entenbrust abschneiden und in ganz feine Würfelchen schneiden. Das Fleisch von Häuten und Adern befreien und würfeln. Das Kürbisfleisch und die Zwiebel in Würfel schneiden, den Knoblauch hacken. Die Linsen in Salzwasser circa 30 Minuten gar kochen, dann abgießen und abspülen.

Nun das Entenbrustfleisch mit Knoblauch in Olivenöl anbraten und anschließend salzen. Den Kürbis, die Zwiebel, Petersilie und Linsen dazugeben, mit gemörstem Pfeffer/Piment würzen und mit Brühe aufgießen. Alles bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen, dann sind das Gemüse und das Entenfleisch gar. Mit Salz und etwas Zitrone abschmecken.

Die Entenfettwürfel in einer beschichteten Pfanne - ohne weiteres Fett - knusprig ausbraten, abtropfen lassen und zur Suppe geben. Dazu passt Landbrot und Weißwein.

Linsensuppe mit Fasan

Zutaten

FÜR DEN FASAN	
1	mittl. Fasan, küchenfertig
1	Zwiebel, mit
1	Lorbeerblatt und
2	Nelken, gespickt
1/2	Lauchstange
1	Möhre
6	Pfefferkörner
3	Wacholderbeeren
1	Teel. Salz

FÜR DIE LINSENSUPPE	
200 Gramm	Linsen, getrocknet
1	Essl. Schweineschmalz
60 Gramm	Speck, geräuchert, fein -- gewürfelt
60 Gramm	Zwiebeln, fein gewürfelt
60 Gramm	Möhren, fein gewürfelt
40 Gramm	Bleichsellerie, fein -- gewürfelt
2	Essl. Tomatenmark
125	ml Rotwein
80 Gramm	Backpflaumen

ZUM SÜSSSAUER ABSCHME	
80	ml Sherry
2	Essl. Balsam-Essig
1	Teel. Dijon-Senf
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Zucker
	Muskatnuss, gerieben

GARNITUR	
----------	--

1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Den Fasan in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, aufkochen lassen, abschäumen. Gemüse putzen, waschen und mit den Gewürzen zum Fasan geben. Langsam in etwa 40 bis 50 Minuten gar kochen lassen. Den Fasan herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen, in Stücke schneiden und die Brühe durch ein Sieb gießen.

Für die Suppe das Schmalz zerlassen, Speck- und Gemüsewürfel darin farblos andünsten. Die eingeweichten Linsen hinzufügen und mit anschwitzen. Das Tomatenmark mit anbräunen, mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit Fasanenbrühe auffüllen. Backpflaumen vierteln, hinzufügen und etwa 35 Minuten kochen lassen.

Die Suppe mit Sherry, Balsam-Essig, Dijon-Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und geriebener Muskatnuss süß-sauer abschmecken.

Fasanenfleisch in der Suppe erhitzen. Schnittlauch abspülen, trockentupfen, in feine Röllchen schneiden und die Suppe damit garnieren.

Linsensuppe mit Wachtelsauce

Zutaten

200	Gramm	Feine braune Tellerlinsen
4		Wachteln oder
1		Rebhühnchen
	Etwas	Wurzelgemüse Sellerie -- Zwiebel, Karotte
200	ml	Rotwein
2	Ltr.	Hühnerbrühe
1	groß.	Zwiebel
1	Bund	Suppengrün Sellerie, Liebstöckel, Petersilie
3	mittl.	Kartoffeln
1		Karotte
1	Stange	Lauch
4	Essl.	Balsam-Essig
4	Essl.	Butter
2	Essl.	Mehl

Zubereitung

WACHTELSAUCE

Die Wachteln zerlegen: Brüstchen mit einem scharfen Messer auslösen und die Keulen abtrennen. Beides mit Salz einreiben. Dasselbe gilt für das Rebhühnchen.

Die Geflügelknochen in etwas Öl und Butter braun anbraten. Das Wurzelgemüse zugeben und mitrösten, bis alles dunkelbraun ist. Mit Rotwein ablöschen und völlig einkochen lassen.

Mit Wasser (ca. 2 l) auffüllen und ca. anderthalb Stunden kochen lassen.

Anschließend abseihen. Man sollte am Schluss nur noch einen halben Liter konzentrierten Fond haben.

Die Wachtelkeulen und -brüstchen in Butter zart anbraten. Sie dürfen innen noch leicht rosa sein. Auf einem Teller warm stellen. Die Pfanne mit etwas Wein ablöschen und in den Bratensaft gießen.

LINSENSUPPE

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Linsen und Zwiebel in 2 EL Butter anschwitzen. Mit Hühnerbrühe auffüllen. Ca 35 Min. kochen lassen. Dann das Gemüse zugeben und alles nochmals 20 Min. köcheln.

Wenn die Linsen und Kartoffeln das rechte Maß haben (versuchen!), die Sauce zugeben und alles noch weitere 5 Min. köcheln. Restliche Butter schmelzen, Mehl zugeben und unter Rühren nussbraun werden lassen. Die Suppe damit abschmälzen. Gegen Ende mit dem Balsamico, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SERVIEREN

Suppe in flache Suppenteller gießen, in der Mitte ein Sträusschen Petersilie plazieren. Die Wachtelteile an den Rand des Tellers geben.

Maronensamtuppe mit Fasanenbrust und Steinpilzen

Zutaten

150 Gramm Maronen gekocht, geschält
1 Stange Staudensellerie
20 Gramm Butter (1)
300 ml Wildfond (ca. Angabe)
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
100 ml Sahne (1)
2 Essl. Madeira
1 Teel. Trüffeljus
2 Essl. Sahne geschlagen (2)

FÜR DIE EINLAGE
1 Fasanenbrusthälfte,
-- ausgelöst
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
1 Essl. Öl
10 Gramm Butter (2)
2 Frische kleine Steinpilze
10 Gramm Butter (3)
1 Teel. Petersilie gehackt

Zubereitung

Die Maronen und die Selleriestange in Stücke schneiden und in der heißen Butter (1) andünsten, aber nicht bräunen. Den Wildfond aufgießen und das Gemüse bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten weich kochen.

Für die Einlage die Fasanenbrust salzen und pfeffern. Öl und Butter (2) in einer Pfanne erhitzen und die Brust darin auf jeder Seite 2-3 Minuten anbraten. Die Brust in Alufolie wickeln und nachziehen lassen. Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer zweiten Pfanne die Butter (3) erhitzen und die Pilze darin rasch goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Maronensuppe im Mixer fein pürieren und, falls nötig, noch etwas Fond zugießen. Die Suppe zurück in den Topf füllen. Sahne (1) und Madeira

unterrühren, mit Trüffeljus abschmecken und unter Rühren erhitzen. Die Fasanenbrust in Scheiben schneiden, den austretenden Fleischsaft unter die Suppe rühren. Die geschlagene Sahne (2) unterziehen und die Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Fasanenbrustscheiben und Pilzen belegen, mit Petersilie bestreut servieren.

Anmerkung: Frische Edelkastanien schneidet man erst an der gewölbten Seite kreuzförmig ein, legt sie auf ein Backblech und lässt sie so lange im 210 oC heißen Backofen, bis die Schalen aufspringen und sich gut entfernen lassen. Die Maronensamtuppe serviere ich auch gern mit frischen Perigord- Trüffelscheiben, Walnusshälften und gebratener, in Würfel geschnittener Gänseleber.

Paprikasuppe mit Gebratener Entenleber

Zutaten

FÜR DIE SUPPE	
4	Rote Paprikaschoten
1	Gelbe Paprikaschote
1	Möhre
1	mittl. Zwiebel
3	Essl. Olivenöl
1	Knoblauchzehe (in Scheiben)
1	Entkernte mittelscharfe Chilischote
0,0732	Gemüsebrühe
125 Gramm	Sahne
40 Gramm	Butter
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE ENTENLEBER	
200 Gramm	Entenleber ersatzweise Geflügelleber
40 Gramm	Butter
1	Prise Getrockneter Majoran
1	Prise Zitronenschale, fein gehackt unbehandelt
1	Scheibe Knoblauch
	Salz und Pfeffer
1	Essl. Frische Majoranblättchen

Zubereitung

Für die Suppe die Grillfunktion des Backofens einschalten. Bote und gelbe Paprikaschoten der Länge nach vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Das Blech auf der mittleren Einschubleiste unter den heißen Grill schieben. Die Schoten etwa 10 bis 15 Minuten grillen, bis die auf Blasen wirft und gebräunt ist. Die Paprikaschoten aus dem Ofen

nehmen und mit einem feuchten Tuch bedeckt etwas abkühlen lassen. Die Haut mithilfe eines spitzen Messers von den Schoten abziehen.

Bote Paprikahälften in grobe Stücke schneiden. Die gelben Hälften in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Möhre schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze im Öl glasig dünsten. Möhrenscheiben, rote Paprikastücke, Knoblauch und Ghilischote dazugeben, kurz mitschwitzen lassen und mit der Brühe ablöschen. Das Ganze bei milder Hitze in 8 bis 10 Minuten weich kochen. Chilischote entfernen, die Sahne hinzufügen und die Suppe zusammen mit der Butter mit dem Stabmixer ganz fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenleber putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne bei milder Hitze aufschäumen lassen, Leberstücke dazugeben, mit Majoran, Zitronenschale und Knoblauch würzen und in 1 bis 2 Minuten sanft anbraten, sodass die Leberstücke innen noch rosa bleiben. Salzen und pfeffern und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Knoblauchscheibe entfernen.

Die Suppe mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen. Die Entenleber zusammen mit den gelben Paprika würfeln in vier vorgewärmte Suppenteller verteilen. Mit Suppe auffüllen und mit einigen frischen Majoranblättchen garnieren.

In Butter gebratene Croûtons können noch zusätzlich auf die Suppe gestreut werden. Anstatt der Entenleber kann man auch in Würfel oder Streifen geschnittene, gebratene Geflügelbrust als Einlage verwenden.

Pommersche Entensuppe

Zutaten

1		Ente
2	Ltr.	Salzwasser
3		Pimentkörner
1		Zwiebel, gespickt mit 2-3 -- Nelken
1		Lorbeerblatt
1	Bund	Suppengrün
600	Gramm	Kartoffeln
50	Gramm	Butter
1	Essl.	Mehl
2		Eigelbe, zum Legieren
1	Essl.	Petersilie, gehackt
1	Essl.	Kerbel, gehackt
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

1. Ente innen und außen waschen, das Entenklein - wenn vorhanden mit verwenden, Leber getrennt zubereiten. Salzwasser zum kochen bringen und die Ente einlegen (sollte bedeckt sein). Gewürze, Zwiebel, Lorbeerblatt und vorbereitetes Suppengrün hinzufügen und alles weich garen.

2. Die Kartoffeln schälen, würfeln und getrennt in wenig Salzwasser halbgar kochen. Abgießen und beiseite stellen. Die Ente aus der Brühe nehmen und in Stücke teilen. Falls gewünscht, die Haut entfernen. Falls die Brühe sehr fett ist, entfetten.

3. Aus Butter und Mehl eine Schwitze bzw. Einbrenne herstellen und mit der abgeseihten Entenbrühe ablöschen. Die Kartoffeln in der Brühe fertig garen. Die Entenstücke wieder einlegen, erwärmen und die Suppe mit den verquirlten Eigelben legieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter unterziehen.

Ragoutsuppe mit Leber

Zutaten

1		Geflügelklein
1	Bund	Suppengrün
1		Eigelb
		Mehl
200	Gramm	Leber
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Aus dem Geflügelklein und Suppengemüse wird eine Kraftbrühe zubereitet. Ist das Fleisch weich, wird die Suppe durch ein Sieb gegeben. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst und mit dem Suppengemüse zusammen kleingehackt. Die Leber wird roh püriert. Man vermischt das Eigelb mit soviel Mehl, dass man einen weichen Nudelteig erhält und zupft kleine Fleckchen in die Suppe. Dann wird die Suppe nochmal aufgekocht. Die pürierte Leber wird zur Suppe gegeben sowie auch das zerkleinerte Fleisch und Gemüse.

Rehsuppe (Extrafein)

Zutaten

1	kg	Kalbfleisch
1		Kalbsfuß
3	Ltr.	Wasser
1		Rehkeule Knochen davon -- oder Rehrücken
1	Bund	Suppengrün
1	klein.	Zwiebel in Scheiben
		Butter
		Salz
		Pfefferkörner
2		Nelken

KLÖSSCHEN

125	Gramm	Rehfleisch roh
125	Gramm	Rehfleisch gebraten
80	Gramm	Speck, geräuchert
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
1		Zwiebel gerieben
1/2		Knoblauchzehe
1		Ei
		Semmelbrösel

Zubereitung

1 kg Kalbfleisch, in kleine Würfel geschnitten, und ein zerschlagener Kalbsfuß werden mit 3 Liter Wasser auf den Herd gestellt und ganz weich gekocht, so dass man das Fleisch leicht durch ein Haarsieb streichen kann. Währenddessen werden die Knochen von einer gebratenen Rehkeule oder einem Rehrücken zerhackt, im Mörser zerstampft und mit dem Suppengemüse (klein geschnitten) sowie einigen Zwiebelscheiben in etwas guter Butter schön braun geröstet. Dann füllt man etwas heißes Wasser oder Kalbsbrühe zu, gibt etwas Salz, einige Pfefferkörner und 2 Gewürznelken dazu und kocht die Suppe etwa 2 Stunden langsam gar. Sodann wird das Kalbfleisch mit der übrigen Brühe durch ein Haarsieb gestrichen, die Rehknochenbrühe durch ein Tuch filtriert, zusammengemischt und kalt gestellt.

1/8 kg rohes, 1/8 kg gebratenes

Rehfleisch und 8 dkg Speck (geräuchert) werden zweimal durch die Fleischmaschine getrieben. Dann gibt man unter beständigem Rühren etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss, geriebene Zwiebel, 1/2 Teilchen mit Butter geschabten Knoblauch, ein ganzes Ei und soviel feingemahlene Semmelbrösel dazu, bis sich die Masse leicht formen lässt. Dann wird von der kalt gestellten Brühe alles Fett abgenommen, dieselbe nochmals zum Kochen gebracht und die zierlich geformten Klößchen darin gar gekocht. Man schmeckt die Suppe ab und würzt mit etwas Maggi-Würze.

Sterilisationsdauer 50 Minuten bei 100 Grad.

Rote-Bete-Suppe mit Entenkeulen

Zutaten

100	Gramm	Grünkern
2		Tomaten
4		Entenkeulen a 400 g
2	Essl.	Butterschmalz
		Salz, Pfeffer
300	ml	Rote-Beete-Saft
200	ml	Madeirawein oder Traubensaft
1	Ltr.	Hühnerbrühe
200	Gramm	Petersilienwurzeln
2		Möhren
150	Gramm	Schalotten
500	Gramm	Rote Beete
1	Bund	Kerbel oder Petersilie
1	Bund	Schnittlauch
250	Gramm	Schmand

Zubereitung

Grünkern über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Tomaten fein hacken. Entenkeulen abspülen trockentupfen und etwa die Hälfte der fetten Entenhaut abschneiden. Entenkeulen salzen pfeffern und in einem großen Topf im Butterschmalz bei mittlerer Hitze anbraten.

Die Hälfte des ausgetretenen Bratfettes abgießen. Tomaten Rote-Bete-Saft Wein und Brühe zugeben und die Entenkeulen 50 Minuten kochen. Inzwischen Petersilienwurzeln und Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen. Rote Bete schälen und in Stifte schneiden. Das vorbereitete Gemüse zur Suppe geben und 20 Minuten kochen.

Abgetropften Grünkern dazugeben und weitere 20 Minuten kochen. Kerbel oder Petersilie fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kräuter und Schmand verrühren.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schmand dazu servieren.

Rote-Bete-Suppe mit Radicchio und Entenleber

Zutaten

500	Gramm	Rote Bete
1	Kopf	Radicchio (200 g)
3	Essl.	Zitronensaft
3	Scheiben	Toastbrot
30	Gramm	Butter
375	ml	Gemüsebrühe
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Kümmel, gem.
5	Essl.	Balsamessig
100	Gramm	Entenleber
		Dill zum Garnieren

Zubereitung

1. Rote Bete waschen und in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200° (Gas 3, Umluft 175°) auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde garen.
2. Radicchio putzen, waschen und vom Strunk befreien. Vierteln, in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Aus dem Weißbrot 6 Taler (4,5 cm Durchmesser) ausstechen und in einer Pfanne mit 10 g Butter goldgelb rösten, dabei einmal wenden.
3. Die Rote Bete etwas abkühlen lassen, aus der Folie nehmen, schälen, grob zerkleinern und mit dem Schneidstab des Handrührers fein pürieren.
4. Gemüsebrühe zugießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Balsamessig würzen. Die Entenleber in der restlichen Butter 4-5 Minuten bei milder Hitze braten, zwischendurch wenden, dann in dünne Scheiben schneiden.
5. Radicchio in Suppenteller geben. Mit Suppe auffüllen, je einen Crouton und die Entenleber zugeben. Mit Dill garnieren.

Rotkohlsuppe mit Fasan und Backpflaumen

Zutaten

- 1 kg Rotkohl
- 250 Gramm Zwiebeln
- 75 Gramm Gänseschmalz
- 500 Gramm Boskop
- 500 Gramm Durchwachsener Speck (am Stück)
- 1 Ltr. Rotwein
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Teel. Kümmel
- Salz
- 2 Bratfertige Fasane (à 750 g)
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Essl. Senfkörner
- 250 Gramm Kurpflaumen
- Zucker
- Etwas Sherryessig
- Schwarzer Pfeffer aus der -- Mühle

Zubereitung

Den Rotkohl putzen, achteln und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebeln pellen und grob würfeln. Das Gänseschmalz in einem großen Topf erhitzen, zuerst die Zwiebeln, dann den Rotkohl darin andünsten. Die Äpfel schälen und vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden, Apfelviertel in Stücke schneiden und unter den Rotkohl mischen. Den Speck zwischen das Gemüse legen, den Rotwein mit 1 1/2 l Wasser mischen und dazugießen, Lorbeerblätter und Kümmel zugeben, leicht salzen. Zugedeckt bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Inzwischen die Fasane waschen, in 6-8 Teile zerlegen und von allen Seiten salzen. Wacholderbeeren und Senfkörner im Mörser fein zerstoßen, die Fasanenteile rundherum damit bestreuen, die Gewürze festdrücken. Nach der Stunde Kochzeit den Speck aus dem Topf nehmen. Die Fasanenteile und Backpflaumen hineingeben und bei geringer Hitze 1 Stunde leise kochen lassen. Den Speck quer in Scheiben schneiden und in der letzten Viertelstunde wieder mitkochen lassen. Zum Schluss die Suppe mit etwas Zucker, wenig Sherryessig und Pfeffer pikant abschmecken.

Rotwein-Wildbrühe mit Maronengnocchi

Zutaten

400	Gramm	Suppengrün
150	Gramm	Zwiebeln
1	kg	Rehknochen (v. Händler sehr klein hacken lassen
9	Essl.	Olivenöl
2	Teel.	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
1,6	Ltr.	Wildfond (a. d. Glas)
4		Gewürznelken
10		Wacholderbeeren
1	Essl.	Schwarze Pfefferkörner
2	Zweige	Thymian
1	klein.	Zweig Rosmarin
125	Gramm	Kartoffeln Salz
35	Gramm	Speisestärke
1		Eigelb (Klasse L) schwarzer Pfeffer
50	Gramm	Geschälte Maronen (vakuum- Verpackt) Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung

1. das Suppengrün putzen und klein würfeln. Zwiebeln pellen und ebenfalls klein würfeln.

2. Die Rehknochen in einem breiten Topf bei starker Hitze in 6 El Olivenöl gleichmäßig knusprig anrösten. Suppengrün und Zwiebelwürfel dazugeben und kurz mit anrösten. Tomatenmark schnell untermischen und mit Rotwein auffüllen.

3. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Anschließend mit Wildfond auffüllen, Gewürznelken, Wacholder, Thymian und Rosmarin dazugeben. 1 Stunde leise kochen lassen, dabei öfter abschäumen.

4. Inzwischen die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser garen und so warm wie möglich pellen. Sofort durch die Kartoffelpresse drücken und mit der Stärke, Eigelb, 1 El Öl, Salz und Pfeffer

rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Gnocchi-Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhenlassen.

5. Die Maronen etwa 1/2 cm groß würfeln und im restlichen Öl leicht anbraten, dann salzen.

6. Den Gnocchi-Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer 40 cm langen Rolle formen, Rolle in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke zu Klößen formen, Klöße in der Handfläche platt drücken und Maronenstücke in die Mitte setzen. Klöße um die Maronenstücke herum oval formen. Anschließend mit der Gabel leicht eindrücken oder über ein Gnocchi-Brettchen rollen.

7. Die Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser gleiten lassen und ca. 8 Minuten ganz leise sieden lassen.

Die Suppe durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Spitzsieb gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, eventuell nochmal erhitzen. Die Suppe mit den gut abgetropften Gnocchi in Tellern servieren.

Sauerampfersuppe mit Leberklößchen

Zutaten

500	Gramm	Kalbsknochen
1	Bund	Suppengrün
3		Petersilienstiele
		Dill
1		Zimtstange
1		Zwiebel mit Lorbeerblatt
		-- Gewürznelke und
		-- 2 Pimentkörnern
		gespickt
100	Gramm	Kalbsleber
2		Eigelb
2	Essl.	Semmelbrösel
1	Prise	Koriander, gemahlen
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Butter zum Braten
1	Handvoll	Sauerampfer

Zubereitung

Kalbsknochen in zwei Liter Wasser zwei Stunden köcheln. Dabei regelmäßig abschäumen.

Suppengrün putzen, nicht zerkleinern, zusammen mit Kräutern, Zimtstange und der gespickten Zwiebel dazugeben. Gemüse nach 15 Minuten herausnehmen. Kalbsleber sehr klein würfeln und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Eigelb und Semmelbröseln vermengen, mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in den Kühlschrank stellen.

Brühe entfetten, durch ein Küchentuch gießen und aufkochen. Suppengemüse in kleine Würfel schneiden.

Aus der Kalbslebermasse mit zwei Teelöffeln Klößchen formen, in Butter bei milder Hitze rundherum anbraten. Auf Küchenkrepp kurz entfetten, dann in die heiße Brühe geben. Sauerampfer in feine Streifen schneiden, in die Suppe rühren, anrichten.

Sauerampfersuppe mit Nieren

Zutaten

100	Gramm	Zwiebeln in Scheiben
100	Gramm	Sellerie
50	Gramm	Butter
250	Gramm	Sauerampfer
100	Gramm	Frischer Spinat
1	Bund	Petersilie
1	mittl.	Salzgurke
1	Ltr.	Fleischbrühe (Instant)
350	Gramm	Kalbsnieren
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Öl
1		Eigelb
125	ml	Saure Sahne
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln schälen, und in Scheiben schneiden. Sellerie putzen, waschen, abtropfen lassen und raspeln. Butter im großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Sellerie darin 10 Min. bei geringer Hitze braten. Inzwischen Sauerampfer und Spinatblätter von den Stielen befreien, waschen, trocknen, hacken. Petersilie waschen, trocknen, hacken. Gurke längs halbieren, entkernen, würfeln. Alles in den Topf geben. Fleischbrühe angießen und Salzen und Pfeffern. 20 Minuten leicht kochen lassen.

In der Zwischenzeit Nieren von Haut, Sehnen und Adern befreien. Unter fließendem Wasser GRUENDLICH waschen, trocknen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Im Mehl wenden. Öl in der Pfanne erhitzen und Nieren unter wenden 6 Minuten braten. Dann ohne Bratfett in die Suppe geben. Eigelb im Becher mit heißer Suppe verquirlen, und unter die Suppe ziehen. Suppe in eine vorgewärmte Terrine füllen, und die Sahne darüber gießen, servieren.

TIP: Statt Sauerampfer kann man auch Mangold nehmen.

Sauerkrautsuppe mit Geräucherter Entenbrust

Zutaten

300	Gramm	Sauerkraut
1	mittl.	Kartoffel
1	Zweig	Stangensellerie
1	klein.	Rüebli
1	mittl.	Zwiebel
1	Essl.	Butter
100	ml	Noilly Prat
800	ml	Hühnerbouillon
1 1/2	Bund	Estragon oder
1	Bund	Schnittlauch
80	Gramm	Geräucherte Entenbrust
		-- oder Gänsebrust
		-- dünn geschnitten
200	ml	Creme fraiche
		Salz
		Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Das Sauerkraut grob hacken. Die Kartoffel schälen und würfeln. Den Stangensellerie in kleine Stücke schneiden. Das Rüebli schälen und in Rädchen schneiden. Die Zwiebel fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Sauerkraut, Kartoffel, Stangensellerie und Rüebli beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Noilly Prat und der Bouillon ablöschen. Die Suppe zugedeckt etwa 40 Minuten leise kochen lassen.

Inzwischen Estragon oder Schnittlauch fein schneiden. Enten- oder Gänsebrust in gut 1 cm breite Streifen schneiden.

Etwa die Hälfte des Sauerkrautes aus der Suppe heben und beiseite stellen. Die restliche Suppe mit den übrigen Zutaten im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals aufkochen und die Creme fraiche unterrühren. Zuletzt das beiseite gelegte Sauerkraut wieder beifügen. Estragon oder Schnittlauch beifügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte tiefe Teller anrichten und Fleischstreifen darüber verteilen.

Sauerkrautsuppe mit Leberklößchen

Zutaten

400	Gramm	Frisches Sauerkraut
2	Essl.	Gänsefett
		-- o.Schweinefett o. Butter
1		Zwiebel feingeschnitten
1		Apfel Golden Delicious
		-- geschält und in kleine
		-- Würfel geschnitten
200	ml	Trockener WeißweinRiesling
		Salz
		Pfeffer
800	ml	Helle Geflügelbouillon
		-- oder Rindsbouillon

GEWÜRZE IM LEINENSÄCKLEIN

1/2	Teel.	Kümmel
8		Wacholderbeeren zerdrückt
1/2		Lorbeerblatt
1		Thymianzweiglein

ZUM VERFEINERN

300	ml	Doppelrahm
20	Gramm	Butter
1	Prise	Cayenne

LEBERKLÖSSCHEN

500	Gramm	Frische Kalbsleber pariert
		-- u. in Würfel geschnitten
1		Zwiebel fein gewürfelt
80	Gramm	Speckwürfel
		Öl
1	Essl.	Petersile feingeschnitten
1		Milchbrötchen, 1 Tag alt
100	ml	Rahm
1		Ei

- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Zweig Frischer Majoran
- 1 Ltr. Rindsbouillon zum Pochieren

Zubereitung

Die Hälfte des Sauerkrauts unter fließendem Wasser waschen, gut ausdrücken und mit der anderen Hälfte vermischen.

Zwiebel und Apfelwürfel im Fett dünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen.

Das mit einer Gabel aufgelockerte Sauerkraut zugeben, mit Wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Bouillon sowie die Gewürze zufügen und zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden schwach köcheln lassen.

Die Gewürze entfernen.

Die übrigen Zutaten zusammen mit dem Doppelrahm feinmixen, eventuell mit Bouillon zur gewünschten Konsistenz verdünnen und durch ein feines Sieb streichen. Die Suppe erhitzen, mit der kalten Butter aufschlagen, mit Cayenne würzen und mit Leberklößchen anrichten.

Als Einlage eignen sich auch ausgebackene Austern, grillierte Jakobsmuscheln, geräucherte Wurst oder gebratene Wachtelbrüstchen.

Die Leberklößchen:

Zwiebel und Speck in Öl glasig dünsten, die Petersilie zugeben und abkühlen lassen.

Das Milchbrötchen würfeln, mit Rahm übergießen und mit den Fingern leicht pressen, damit der Rahm aufgesogen wird.

Leber, Zwiebel-Speck-Mischung und Brotwürfel durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit dem Ei verrühren, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Danach die Masse im Cutter fein pürieren und nochmals im Kühlschrank oder besser während 5-10 Minuten im Gefrierfach anziehen lassen. Zum Schluss feingeschnittenen Majoran unterrühren, mit zwei Esslöffeln Klößchen abstechen und in der heißen Bouillon gar pochieren.

Scharfe Wildschweinsuppe

Zutaten

300	Gramm	Wildschweinschulter
500	Gramm	Zwiebeln fein geschnitten
1		Knoblauchzehe gepresst
1		Peperoni
2		Rote Paprika
2	Essl.	Rosenpaprika mild
1	Ltr.	Fleischbrühe
1/4	Ltr.	Rotwein
2	Zweige	Thymian
3-4	Scheiben	Gerauchter Bauchspeck
10		Entkernte Oliven
100	Gramm	Kastenweißbrot
		Olivenöl zum Anbraten
		Salz, Pfeffer
		Zahnstocher

Zubereitung

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, würfeln und 20 Min. in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. Speck in schmale Streifen schneiden, die Oliven damit umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Vom Thymian feine Blättchen abstreifen, Peperoni entkernen und fein schneiden.

Das Fleisch würfeln und mit den Zwiebeln in einem Topf mit Olivenöl braun rösten. Knoblauch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosenpaprika, Peperoni und Thymian in den Topf geben, mit Brühe und Rotwein auffüllen. Mindestens 30 Min. gut durchkochen lassen. Dann die Speckoliven zugeben und kurz mitkochen. Abschmecken.

Rinde vom Brot entfernen und das Brot in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl das Brot braun rösten. Brotwürfel mit Paprikawürfeln mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Suppe anrichten und mit den Brot-Paprikawürfeln bestreuen.

Schaumsuppe vom Topinambur

Zutaten

500	Gramm	Topinamburknollen
750	ml	Gemüsebrühe
250	ml	Sahne
2		Schalotten
1		Gänsebrust, geräuchert
20	ml	Sherryessig
1/2	Bund	Petersilie gehackt
2	Essl.	Sahne geschlagen

Zubereitung

Die Topinamburknollen zuerst mit der Schale garkochen. Die Knollen schälen, zwei schöne Stücke für die Einlage zurücklegen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten klein schneiden und mit den Topinamburstücken in Pflanzenfett anschwitzen, mit Essig, Brühe und Sahne ablöschen. Die Suppe mixen und durch ein Sieb streichen.

Die restlichen Topinamburstücke in der Pfanne mit etwas Pflanzenfett anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie darüberstreuen und in die Suppenteller geben, die Gänsebrust kalt aufschneiden und auf die Topinamburstücke legen.

Die Suppe mit der geschlagenen Sahne aufmixen und über die Gemüse und Gänsebrust gießen.

St.-Hubertus-Suppe / Potage St. Hubert

Zutaten

600	Gramm	Wildparüren
100	Gramm	Röstgemüse
60	Gramm	Fett
100	ml	Rotwein
40	Gramm	Mehl
		Brühe
100	ml	Sahne
50	ml	Madeira
		Cayenne-Pfeffer
		Wildfleisch
60	Gramm	Champignons

Zubereitung

:auch: St.-Hubertus soup

Von den Zutaten eine braune Wildsuppe herstellen, bei der der Ansatz mit Rotwein abgelöscht und die Mehlschwitze für sich bereitet wurde.

Fertige Suppe mit Sahne verfeinern und mit Madeira und Cayenne abschmecken.

Einlage aus Wildschweinwürfeln und Champignonscheiben.

Suppe von Roten Linsen mit Steinpilzen

Zutaten

100 Gramm	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2	Thymianzweige
2	Essl. Butter
180 Gramm	Rote Linsen
1	Teel. Paprikapulver (edelsüß)
	Kreuzkümmel (gemahlen)
1	Essl. Tomatenmark
1 1/4	Ltr. Geflügelfond
1	Entenbrust (à 300 g)
200 Gramm	Steinpilze
1	Essl. Öl
	Salz, weißer Pfeffer
250	ml Schlagsahne

Zubereitung

1. Zwiebeln würfeln, Knoblauch durchpressen. Thymianblätter abzupfen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in der Butter glasig dünsten, Linsen dazugeben, 30 Sekunden andünsten. Paprika und eine Prise Kreuzkümmel daraufstreuen, Tomatenmark dazugeben, Fond dazugießen. 20 Minuten kochen lassen.
3. Haut der Entenbrust über Kreuz einritzen. Brust mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen, bei milder Hitze 15 Minuten braten, bis das Fett ausgetreten ist. Entenbrust wenden und 1 bis 2 Minuten auf der Fleischseite braten, dann mit Alufolie abgedeckt fünf Minuten ruhenlassen.
4. Die Steinpilze in dem Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Thymian bestreuen, eventuell etwas Thymian zum Garnieren zurückbehalten.
5. Die Suppe mit dem Schneidstab pürieren und durch ein nicht zu feines Sieb in einen zweiten Topf passieren, die Sahne dazugießen und aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Entenbrust dünn aufschneiden, mit den Steinpilzen in der Suppe anrichten.

Topinamboursuppe

Zutaten

200	Gramm	Topinambour
60	Gramm	Lauch
60	Gramm	Karotten
40	Gramm	Sellerie
20	Gramm	Butter
1	Ltr.	Gemüsebrühe
10	Gramm	Petersilie

Zubereitung

1. Topinambour waschen, schälen und würfeln.
2. Lauch, Karotten, Sellerie waschen, in Streifen bzw. Würfel schneiden.
3. Butter schmelzen, Topinambour und anderes Gemüse dazugeben und etwas andünsten und anschließend pürieren.
4. Mit Petersilie bestreuen.

Topinambur-Cremesuppe mit Steinpilzen

Zutaten

20 Gramm Getr. Steinpilze
500 Gramm Topinamburknollen
100 Gramm Staudensellerie
1 Zwiebel (50 g)
50 Gramm Butter
30 Gramm Gem. Haselnüsse
1/2 Ltr. Geflügelfond (a.d.Glas)
1 Essl. Öl
125 ml Schlagsahne
 Salz
 Schwarzer Pfeffer aus der
 -- Mühle

Zubereitung

Die Steinpilze in kaltem Wasser einweichen. Die Topinamburknollen schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Sellerie waschen, das Grün beiseite legen. Die Stangen entfädeln und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel pellen und würfeln. 30 g Butter in einem Topf erhitzen. Topinambur, Sellerie und Zwiebeln darin unter Wenden andünsten. Gemahlene Haselnüsse zugeben. Den Fond zugießen und alles 15-20 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Pilze gut ausdrücken, fein hacken und im Öl knusprig braten. Die Suppe im Topf mit dem Schneidstab pürieren und durch ein feines Sieb geben. Die Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen lassen. Die restliche Butter flöckchenweise in die Suppe rühren. Die Suppe mit dem Schneidstab noch einmal kurz pürieren. Die Topinambur-Cremesuppe in vorgewärmten Tellern anrichten und mit Steinpilzen und Selleriegrün garnieren.

Topinambursuppe

Zutaten

600 Gramm Topinambur
20 Gramm Butter
1 Zwiebel gehackt
1 Ltr. Wasser
1 Knoblauchzehe gepresst
Salz
Muskat
1 Scheibe Brot
1 klein. Lauch

Zubereitung

Topinambur mit grober Raffel raffeln. Butter schmelzen, Zwiebel und Topinambur darin während 10 Minuten dämpfen.

Mit Wasser ablöschen, mit Knoblauch, Salz und Muskat würzen.

Brot beigegeben, 20 Minuten kochen, dann mit einem Schneebesen cremig rühren. Lauch fein schneiden, in die Suppe geben, nochmals 5 Minuten kochen und anrichten.

Mit rotem Meerrettichquark servieren (Meerrettichquark, verfärbt mit Randensaft).

Topinambursuppe (Erdäpfel) mit Streifen von Geräuchertem Wildschweinschinken.

Zutaten

200	Gramm	Wildschweinschinken
6	mittl.	Topinamburknollen
1		Zwiebel in Streifen
1/3		Lauchstange in -- Streifen
50	Gramm	Sellerie in Streifen
1		Knoblauchzehe
1/2	Ltr.	Kalbsbrühe Salz und Pfeffer
100	ml	Creme fraiche
20	ml	Topinamburschnaps

Zubereitung

Topinamburknollen in Scheiben schneiden und mit den obengenannten Gemüsen und Gewürzen anschwitzen. Kalbsbrühe aufgießen. Ca. 30 Minuten kochen lassen. Mit dem Zauberstab oder Mixer durcharbeiten. Creme Fraiche dazugeben und mit Topinamburschnaps abschließend verfeinern. Hauchdünne Schinkenstreifen aufstreuen.

Anmerkung: Topinambur wird auch häufig auf Wildäckern angepflanzt. Sollte der Gemüsehändler keine bekommen, fragen Sie einen Jäger oder Förster in Ihrer Nähe danach.

Topinambursuppe mit Bergkäse und Kerbel

Zutaten

2		Schalotten feingehackt
1/4	Stange	Lauch
1	Essl.	Butter
100	Gramm	Topinambur gehobelt
1/2	Ltr.	Kräftige Rinderbrühe
1	Prise	Muskatblüte
1		Knoblauchzehe gequetscht
1	Prise	Majoran
125	ml	Sahne
		Salz, Pfeffer
100	Gramm	Bergkäse gewürfelt

Zubereitung

Schalotten und Lauchstreifen mit der Butter glasig dünsten, den Topinambur zugeben. Mit der Brühe auffüllen, Knoblauch und Majoran dazugeben und alles 15 Min. durchkochen.

Mit Muskatblüte, Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Sahne verfeinern und mit dem Mixstab gut durcharbeiten. Die Käsewürfel und die Majoranblättchen hineinstreuen und auftragen.

Topinambursuppe mit Gerösteten Pinienkernen

Zutaten

2 Essl. Zitronensaft
750 Gramm Topinambur
1 Zwiebel gehackt
15 Gramm Butter
1/2 Ltr. Gemüsebrühe
1/2 Ltr. Milch
Muskatnuss
Salz
Schwarzer Pfeffer fr. gem.
25 Gramm Pinienkerne geröstet

Zubereitung

Zitronensaft in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Topinamburs schälen, in gleich große Stücke schneiden und in das gesäuerte Wasser geben, damit sie ihre Farbe nicht verlieren.

Zwiebel mit der Butter in einem großen Topf bei geschlossenem Deckel 5 Min. glasig dünsten. Topinamburs abtrocknen. In den Topf geben, wieder zudecken und weitere 5-10 Min. bei mittlerer Hitze garen. Von Zeit zu Zeit umrühren und das Gemüse nicht braun werden lassen. Brühe und Milch dazugeben. Den Topf zudecken und die Suppe 20-30 Min. köcheln lassen, bis die Topinamburs weich sind.

Suppe im Mixer oder in der Küchenmaschine pürieren, durchsieben, damit sie eine samtige Textur erhält. Nach Geschmack mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Nochmals leicht erhitzen, ohne sie kochen zu lassen. Suppe in vorgewärmten Tassen servieren und auf jede Portion einige Pinienkerne streuen.

Topinambursuppe mit Sonnenblumenkernen

Zutaten

500 Gramm Topinambur
1 1/2 Essl. Zwiebeln kleinen Würfeln
1 1/4 Essl. Butter
700 ml Gemüsefond
200 ml Schlagsahne
Salz
weißer Pfeffer a.d.
-- Mühle
Zitronensaft
4 Teel. Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Topinambur schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Topinambur in der ausgelassenen Butter bei milder Hitze zwei bis drei dünsten. Den Gemüsefond dazugeben, bei milder Hitze zugedeckt 15 bis 20 Minuten köcheln.

Suppe pürieren, 3/4 der Schlagsahne hinzufügen und einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken. Sonnenblumenkerne in der Pfanne braun rösten. Die restliche Schlagsahne steif schlagen. Die Suppe anrichten. Sahne darauf verteilen und mit den Sonnenblumenkernen bestreuen.

Topinambursuppe mit Zimt

Zutaten

500	Gramm	Topinamburs
1	Essl.	Zitronensaft
40	Gramm	Butter
1	mittl.	Zwiebel
50	Gramm	Weißbrot ohne Rinde -- gewürfelt
400	ml	Milch
400	ml	Gemüsebrühe
200	ml	Sahne
1		Knoblauchzehe gepresst
		Zimtpulver
		Muskat
		Salz

DAZU

8	Scheiben	Pariserbrot dünn
50	Gramm	Butter
		Zimtpulver

Zubereitung

Die Topinamburs schälen in Scheiben schneiden und in Wasser mit Zitronensaft legen.

Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Die abgetropften Topinamburscheiben zusammen mit feingehackten Zwiebel etwa 10 Minuten dünsten. Die Brotwürfel begeben, mit Milch und Gemüsebrühe auffüllen, Gewürze und Knoblauch begeben und bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Die Suppe fein pürieren, durch ein Sieb in den Topf zurückgießen, aufkochen lassen, mit Sahne verfeinern und falls nötig nachwürzen.

Die Brotscheiben in Butter kurz braun braten und mit Zimt bestreuen. Separat zur Suppe servieren.

Wildbouillon mit Klößchen

Zutaten

500	Gramm	Wildknochen
2	Ltr.	Gemüsebrühe
1	Bund	Suppengemüse
1		Zwiebel
2		Lorbeerblätter
	Einige	Nelken
		Pfefferkörner
		Piment
		Wacholderbeeren
		Salz
		Pfeffer
40	ml	Madeira
1	Prise	Muskat
400	Gramm	Wildfleisch
1	Tasse	Sahne
2		Eiweiß
1/2	Tasse	Haferflocken, evtl. mehr
1	Prise	Cayennepfeffer
	Einige	Rosenkohlblättchen
1	Bund	Petersilie
4		Port. geröstete Brotwürfel -- (Backerbsen)

Zubereitung

Knochen hacken, in einen Topf geben. Brühe angießen, das kleingeschnittene Gemüse zugeben, alles zum Kochen bringen. Zwiebel halbieren, in einer Pfanne die Schnittfläche rösten, mit Gewürzen in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Bouillon bei mäßiger Hitze zwei Stunden köcheln lassen, durch ein Sieb passieren, erkalten lassen und dann klären. Wieder erhitzen, abschmecken, mit Madeira verfeinern.

Wildfleisch durch den Fleischwolf drehen, mit Sahne und Eiweiß glattrühren, mit Haferflocken binden, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen. Von der Masse mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und in der kochenden Gemüsebrühe gar ziehen lassen.

Fünf Minuten vor Garende die Rosenkohlblättchen zugeben und mitgaren. Die Bouillon mit den Klößchen erhitzen, nochmals abschmecken, dekorativ anrichten, mit gerösteten Weißbrotwürfeln oder Backerbsen bestreut servieren.

Tip: Um die Bouillon zu klären werden 500 g preiswerteres Rindfleisch (Nacken, Brust) oder Wild grob zerkleinert und mit zerkleinertem Gemüse (2 Möhren, 1 Stange Porree, etwas Sellerie) sowie 4 Eiweiß und evtl. einigen Eiswürfeln in einem Topf vermischt. Mit der kalten Bouillon auffüllen, unter Rühren auskochen. 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb oder Tuch seihen. Je mehr Fleisch man verwendet, umso kräftiger wird die Brühe.

Wilde Kartoffelsuppe

Zutaten

100 Gramm Wildfleischreste
500 ml Wildbrühe
100 ml Sahne
200 Gramm Kartoffeln gekocht
10 ml Cognac
50 Gramm Speck gewürfelt
1 klein. Zwiebel
1 Teel. Basilikum feingeschnitten
1 Teel. Dill feingeschnitten
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Fleisch in feine Streifen, Zwiebel klein schneiden. Wildbrühe (Fond) erhitzen, Kartoffeln reiben und zur Brühe geben. Dann mit einem Stabmixer glattrühren. In der Pfanne den Speck zerlassen. Zwiebel zufügen und anschwitzen. Mit Cognac ablöschen. Speck und Zwiebel mit dem Schaumlöffel herausnehmen, zur Suppe geben. Sahne halbsteif schlagen und unter die Suppe ziehen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Fleischstreifen auf Teller bzw. in Suppentassen geben. Mit heißer Kartoffelsuppe auffüllen, mit Kräutern bestreuen.

Wildentensuppe mit Maronen

Zutaten

- 1 Wildente Brüste auslösen
-- und anderweitig
verwenden
- 50 Gramm Butter
- 250 ml Rotwein
- 1 groß. Möhre grob zerteilt
- 1/4 Sellerieknolle grob
-- zerteilt
- 1 Lauchstange grob zerteilt
- 2 Zwiebeln
- 2 Essl. Tomatenmark
- 1 Essl. Currypulver
- 3 Essl. Balsamessig
- 250 ml Madeira
- 800 ml Hühnerbrühe
- 150 Gramm Schmand
Salz
Pfeffer
- 250 Gramm Maronen vakuumverpackt
Petersilie zum Bestreuen
- 2 Essl. Geschlagene Sahne

Zubereitung

Die Karkasse der Ente grob zerteilen, in der heißen Butter kräftig braun braten. Den Rotwein portionsweise zugeben, immer wieder einkochen lassen. Die Zwiebeln zerteilen, die Schnittflächen auf mit Alufolie bedeckter Herdplatte kräftig anrösten. Wenn der Rotwein eingekocht ist, grob zerteilte Gemüse und Zwiebeln zu den Karkassen geben und mit dem Tomatenmark und Curry kurz rösten. Mit Balsamico und Madeira ablöschen, kurz durchkochen lassen, dann mit der Hühnerbrühe aufgießen, salzen und pfeffern und alles mindestens 1 Stunde ganz sanft simmern lassen.

Die Brühe durch ein Spitzsieb in eine Topf gießen, die Maronen zugeben und weich garen. Den Schmand zugeben und alles mit dem Schneidstab pürieren, nochmals abschmecken.

Die Suppe mit einem Sahnehäubchen verzieren und mit Petersilie bestreut servieren.

Wildfond

Zutaten

2,2	kg	Wildknochen
2		Karotten
1		Sellerieknolle
1	Stange	Lauch
1		Zwiebel
6		Lorbeerblätter
2	Essl.	Pfefferkörner
2	Essl.	Wacholderbeeren
2	Essl.	Tomatenmark
1	Bund	Petersilie

Zubereitung

Die in Stücke gehackten Wildknochen, grob zerteiltes Suppengrün, geschnittene Zwiebeln, Gewürze, Tomatenmark und Petersilie in eine Bratpfanne geben. In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 250 Grad Celsius etwa 45 Minuten rösten. In einen großen Topf umfüllen.

Röststoffe in der Pfanne mit 1 Liter Wasser lösen, dazugeben, mit 3 Litern Wasser auffüllen. Im offenen Topf 2 bis 3 Stunden kochen, mehrmals abschäumen. Den auf 1,5 Liter eingekochten Fond durch ein Sieb abgießen. Der Fond kann mit etwas gewürfeltem Gemüse als Suppe gereicht werden, wird aber auch als Grundstock für Wildsauce oder Weinsuppe verwendet.

Tipp: Reste können portionsweise zum Beispiel in Eiswürfelbeutel eingefroren werden und halten sich so bis zu 6 Monate.

Wildglace

Zutaten

30	ml	Pflanzenöl
1	kg	Wildknochen
1/2		
1	kg	Kalbsknochen
2		Kalbsfüße (a 600 g)
450	Gramm	Zwiebeln
300	Gramm	Möhren
150	Gramm	Knollensellerie
15		Weißer Pfefferkörner
1		Knoblauchzehe in der Schale
2		Nelken
1		Lorbeerblatt

Zubereitung

Das Öl in einen Bräter geben, die zerkleinerten Knochen sowie die in Stücke gesägten Kalbsfüße zugeben.

Im vorgeheizten Ofen bei 200GradC gleichmäßig rösten und dabei des öfteren mit einem Bratenwender wenden. Haben die Knochen Farbe genommen, das geschälte und gewürfelte Gemüse zugeben und mitrösten.

Bei dunkelbrauner Farbe der Knochen den Bräter aus dem Ofen nehmen.

Die Knochen mit kaltem Wasser ablöschen.

Den Bratensatz mit einem Bratenwender lösen und die Knochen mit der Flüssigkeit in einen großen Topf geben. Mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Mit der Kelle abschäumen und die Gewürze hinzufügen.

Den Wildfond 2-3 Stunden köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Tuch passieren.

Den fertigen Wildfond unter leichtem Köcheln so weit reduzieren, bis ein leicht dickflüssiges Konzentrat entsteht.

Die erkaltete Wildglace ist von dunkler, kräftiger Farbe und stark gelierend. Sie dient als Basisprodukt zur Pasteten- und Terrinenherstellung sowie als Geschmacksverstärker vieler Saucen. Für die Vorratshaltung lässt sich die Wildglace portionsweise einfrieren oder in kleinen Gläsern aufbewahren.

Wildkraftbrühe: Ungeklärter Fond und Gekl. Kraftbrühe

Zutaten

		UNGEKLÄRTER WILDFOND
2	kg	Wildknochen
30	ml	Pflanzenöl
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
10		Weißer Pfefferkörner
6		Wacholderbeeren
1		Thymianzweig
		Bouquet garni aus:
80	Gramm	Möhren
80	Gramm	Petersilienwurzel
80	Gramm	Lauch
1		Knoblauchzehe

		GEKLÄRTE FLEISCHBRÜHE
3	Ltr.	Wildfond
		Zum Klären:
400	Gramm	Wildfleisch (Haxe)
150	Gramm	Möhren
80	Gramm	Petersilienwurzel
100	Gramm	Lauch
2		Thymianzweige
5		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Nelke
10		Pfefferkörner
1		Knoblauchzehe, zerdrückt
1	Prise	Salz
1	Schuss	Aceto balsamico
5		Eiweiße
5		Eiswürfel zerstoßen

2 Zwiebeln halbiert, ge-
 -- bräunt

Zubereitung

Die Wildknochen waschen, zerkleinern und zusammen mit dem Pflanzenöl in einen Bräter geben. Im vorgeheizten Ofen die Knochen bei 180°C gleichmäßig rösten und dabei des öfteren wenden. Haben sie eine gleichmäßige goldbraune Farbe angenommen, auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen. In einen entsprechend großen Topf geben und mit so viel kaltem Wasser aufgießen, bis sie bedeckt sind. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und den Schaum mit einer Schöpfkelle immer wieder abschöpfen. Nach dem Abschäumen die Gewürze und Kräuter sowie das Bouquet garni zu den Knochen geben. Die Brühe 1 1/2 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen und anschließend durch ein Passiertuch seihen. Zum Entfetten der Brühe ein Kuchenkrepp über die Oberfläche ziehen und das Fett damit entfernen. Geklärte Wildkraftbrühe: Wildfleisch, Möhren und Petersilienwurzel durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Den Lauch waschen, kleinschneiden und mit den Gewürzen zum Fleisch und dem Gemüse geben. Salz und Aceto Balsamico zugeben und zusammen mit den Eiweißen unter den Fleischteig rühren. In einem Topf das Klärfleisch, die Eiswürfel und die Zwiebelhälften vermengen. Den Wildfond aufgießen. Erhitzen und dabei mit einem Bratenwender am Topfboden rühren, damit das Eiweiß nicht ansetzt. Wenn die Brühe aufkocht, den Bratenwender herausnehmen und den Fleischkuchen aufbrechen lassen. Bei niedriger Temperatur 30-40 Minuten köcheln lassen, anschließend durch ein Tuch passieren.

Wildkraftbrühe mit Seinen Klößchen

Zutaten

2	kg	Wildknochen
2	groß.	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
2		Karotten
1/2		Knollensellerie
1/2	Ltr.	Rotwein
1		Lorbeerblatt
5		Wacholderbeeren
3		Nelken
10		Pfefferkörner
1		Thymianzweig
		Salz
200	Gramm	Wildfleisch (vom Damwild, -- Rotwild oder Sikawild)
1		Eiweiß
		Salz, Pfeffer
		Petersilie
		Evtl. etwas Cognac

Zubereitung

Die gewaschenen Wildknochen mit kochendem Wasser überbrühen und ein weiteres Mal kalt abwaschen. Mit 2 Liter kaltem Wasser langsam zum Kochen bringen. Evtl. entstehenden Schaum abschöpfen. Nach ca. 1 Stunde Kochzeit, Gemüse und Gewürze zugeben. Eine weitere Stunde leicht köcheln lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und kühl stellen. Das Suppengrün fein zerkleinern, mit dem zerschlagenen Eiweiß mischen und unter die kalte Brühe geben. Das Wildfleisch zweimal durch den Wolf drehen und mit der fein gehackten Petersilie mischen. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen formen daraus formen. Nun vorsichtig zum Kochen bringen und ca. ½ Stunde leicht köcheln. Das ganze kann noch mit geschnittenen Pilzen verfeinert werden.

Wildlebersuppe - Gau Lau Tap Woa

Zutaten

250	Gramm	Wildleber
100	Gramm	Sojabohnensprossen
1/2	Kopf	Eissalat
1		Selleriestange mit Grün
2		Frühlingsswiebeln
3		Korianderzweige
3		Knoblauchzehen
1	Teel.	Pflanzenöl
1	Ltr.	Wildbrühe
2	Essl.	Fischsauce (*)
3	Essl.	Helle Sojasauce
1	Essl.	Dunkle Sojasauce
1	Essl.	Eingelegter Rettich (aus dem -- Glas)
1	Prise	Weißer Pfeffer
3	Essl.	Essig (*)
3	Teel.	Zucker
2		Sternanis

Zubereitung

Die Leber waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Sojabohnensprossen waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Eissalat zerpfücken, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Selleriestange und Frühlingsswiebeln waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Korianderzweige waschen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen. Die Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten. Die Brühe in einem großen Topf erhitzen. Fisch- und Sojasaucen, Rettich, Pfeffer, Essig, Zucker, Sternanis und den gebratenen Knoblauch dazugeben.

Einige Minuten köcheln lassen. Leber und Gemüse dazugeben, kurz aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen und die Suppe noch 2 bis 3 Minuten durchziehen lassen. Die Korianderblättchen darüberstreuen und servieren.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten Zubereitungszeit: 20 Minuten

(*) Fischsauce: Eine Mischung aus fermentierten Anchovis, Wasser und Salz. Diese Sauce ist ein Universalgenie in der Thai-Küche. Kaum ein Gericht ohne Nam Pla. Der gewöhnungsbedürftige Geruch verliert sich beim Kochen. Die Fischsauce ersetzt in der thailändischen Küche weitgehend das Salz.

(*) Essig: In Thailand wird meist der milde Reissessig (drei Prozent Säure) verwendet. Man kann jedoch auch Obstessig oder ersatzweise Zitronen- bzw. Limonensaft verwenden, um den Gerichten die nötige Säure zu verleihen.

Wildrahm-Suppe

Zutaten

400	Gramm	Wildfleisch
1	Essl.	Butterschmalz bis doppelte -- Menge
1		Zwiebel,
1		Sellerie
2	Essl.	Tomatenmark bis 1/2 mehr
3	Essl.	Weizenmehl bis 1/3 mehr
125	ml	Rotwein
500	ml	Milch
1		Lorbeerblatt
1	Zweig	Rosmarin + Thymian
200	Gramm	Waldpilze
1		Zitrone (Saft)
2	Essl.	Johannisbeergelee
2	Essl.	Rotweinessig bis 1/2 mehr

ZUM ABSCHMECKEN

1	Prise	Cayennepfeffer
40	ml	Kirschlikör
200	ml	Sahne
1	Bund	Petersilie
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Das Wildfleisch waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden.

2. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum Farbe nehmen lassen.

3. Die Zwiebel schälen, fein hacken, mit dem geputzten und in Würfel geschnittenen Sellerie zum Fleisch geben und kurz mitbraten.

4. Das Tomatenmark unterrühren, mit Mehl bestäuben und kurz rösten.

5. Mit Rotwein ablöschen und mit der Milch auffüllen.

6. Das Lorbeerblatt, den Rosmarin und Thymianzweig dazugeben und das Ganze bei mäßiger Hitze 60-70 Minuten köcheln lassen.

7. Die geputzten Wildpilze mit Zitronensaft beträufeln in die Suppe geben und weitere 8-10 Minuten köcheln lassen.

8. Das Ganze mit Johannisbeergelee, Rotweinessig, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und mit Kirschlikör verfeinern.

9. Die Sahne unter die Suppe heben, erhitzen, nicht mehr kochen lassen, anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Wildschweingulaschsuppe

Zutaten

500	Gramm	Wildschweinschulter
250	Gramm	Zwiebeln, fein gewürfelt
125	Gramm	Selleriewürfel
125	Gramm	Karottenwürfel
125	Gramm	Petersilienwurzelwürfel
		Salz
		Pfeffer
		Lorbeerblatt
		Wacholderbeeren
1/2	Ltr.	Trockener Rotwein
		Öl
1/4	Ltr.	Süße Sahne

Zubereitung

Wildschweinschulter in Würfel schneiden und in Öl anbraten. Zwiebeln und die Hälfte der Selleriewürfel dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben. Ca. 2 Stunden schmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die restlichen Selleriewürfel in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Petersilienwurzelwürfel ebenso weich kochen. Die Petersilienwurzelwürfel zu der Gulaschsuppe geben. Aus den Selleriewürfeln ein Püree herstellen und mit geschlagener Sahne vermengen. Die Suppe in vorgewärmte Tassen abfüllen und mit dem Sellerieschaum servieren.

Wildsuppe

Zutaten

500	Gramm	Wildknochen
50	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Lauch
50	Gramm	Sellerie
50	Gramm	Möhren
5	Gramm	Nelken
2		Lorbeerblätter
5	Gramm	Wacholderbeeren
3	Gramm	Pfeffer
1	Teel.	Salz
20	ml	Cognac
50	Gramm	Tomatenmark
40	Gramm	Butter
150	Gramm	Mehl
1/4	Ltr.	Wildkraftbrühe
20	Gramm	Spitzmorcheln
70	Gramm	Wildfleischeinlage
20	ml	Rotwein
20	ml	Madeira
		Sahne
	Etwas	Dill

Zubereitung

Die Knochen in Butter anrösten. Möhren, Sellerie, Zwiebeln würfeln und mit dem Tomatenmark zugeben. Mit Cognac flambieren. Den kleingehackten Lauch hinzugeben, mit Mehl anstäuben und mit Wildbrühe auffüllen. Mit Rotwein, Madeira und den Gewürzen verfeinern und etwas köcheln lassen. Anschließend die Knochen herausnehmen und den Rest durch ein feines Sieb passieren.

Als Einlage: kleingeschnittene Spitzmorcheln und vorgegartes Wildfleisch.

Vor dem Servieren eine Sahnehaube auf die Wildsuppe geben. Als Garnitur eine ganze Spitzmorchel und etwas Dill.

Wildsuppe Chasseur

Zutaten

500	Gramm	Wildfleisch (Gulasch)
150	Gramm	Durchwachsenen Räucherspeck
1	Stange	Lauch
2		Möhren
1	Stück	Sellerieknolle
1		Petersilienwurzel
1	Ltr.	Wildbouillon
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
4		Pfefferkörner
1	Essl.	Mehl
150	ml	Herber Rotwein
2	Essl.	Preiselbeermarmelade
		Salz
		Schwarzer Pfeffer, frisch
		-- gemahlen
		Eventuell Tabasco
250	Gramm	Frische Champignons (im -- Notfall aus der Dose)
1	Essl.	Butter
125	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Feingehackte Petersilie

Pfeffer kräftig abschmecken. Falls die Suppe als Partysuppe serviert werden soll, eventuell mit einigen Tropfen Tabasco schärfen. Schließlich die in der Zwischenzeit gesäuberten, halbierten und in Butter gedämpften (oder aus der Dose genommenen und abgetropften) Pilze in der Suppe heiß werden lassen. Die Wildsuppe in Tassen füllen, auf jede Portion einen Klecks Schlagsahne geben und etwas gehackte Petersilie darüberstreuen. Sofort servieren.

Das passt dazu: Frisches Stangenweißbrot Als Getränk Sherry oder Portwein

Zubereitung

Für diese herzhafte Wildsuppe, die sich besonders gut als Partygericht eignet, verwende ich preiswertes Wildfleisch vom Reh, Hirsch oder Wildschwein.

Das küchenfertige Wildfleisch waschen, trockentupfen und in 2-3 cm große Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls kleinwürflig schneiden. Das Suppengemüse waschen, putzen und kleinschneiden. In einem großen Kochtopf oder im Schnellkochtopf den Speck auslassen. Das Fleisch sowie das Suppengemüse dazu geben und kräftig anbraten. Mit der Brühe aufgießen. Die ganzen Gewürze in ein Leinensäckchen geben und in den Topf hängen. Bei geringster Hitze 90 Minuten (im Schnellkochtopf 20 Minuten) kochen lassen. Dann das Gewürzbeutelchen entfernen. Das Mehl in etwas kaltem Wasser anrühren und die Suppe damit leicht binden. Mit dem Wein, der Preiselbeermarmelade sowie Salz und

Wildsuppe mit Rehfilet und Rosenkohl

Zutaten

750	Gramm	Rosenkohl, kleine Röschen
100	Gramm	Porree
300	Gramm	Möhren, mittlere Stärke
250	Gramm	Petersilienwurzeln (ca. 3 Stück)
200	Gramm	Knollensellerie
20	Gramm	Getrocknete Steinpilze
30	Gramm	Frische Ingwerwurzel
20	Gramm	Wacholderbeeren
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
		Salz
60	Gramm	Butterschmalz
1	kg	Rehrückenknochen und Rehfleischabschnitte, vom -- Händler zerkleinert
1-2	Essl.	Gekörnte Brühe
6	Essl.	Sherry (medium dry)
3	Essl.	Öl
400	Gramm	Rehrückenfilet, geputzt
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
6-8		Rosmarinspitzen (junge Triebe)

Zubereitung

1. Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Porree putzen, in Ringe schneiden und waschen. Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen und in dünne Scheiben schneiden. Steinpilze in 250 ml lauwarmem Wasser einweichen. Ingwerwurzel ungeschält in Scheiben schneiden. Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser zerstampfen.

2. Ca. 2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen und Möhren, Petersilienwurzeln und Selleriescheiben 6-8 Minuten darin garen. Das Gemüse mit einer Schaumkelle herausheben und beiseite stellen. In dem Gemüsewasser den Rosenkohl 8-10 Minuten garen und ebenfalls herausnehmen und zur Seite stellen. Gemüsewasser aufheben.

3. Butterschmalz im großen breiten Topf sehr heiß werden lassen. Rehknochen und Fleischabschnitte, Ingwer, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Gemüseabschnitte und

Porreeringe im heißen Butterschmalz ca. 20 Minuten unter Rühren kräftig anbraten. Gemüsewasser, Steinpilze mit Einweichwasser, Brühe und 1 Liter Wasser dazugeben und alles zum Kochen bringen. Die Mischung 2 Stunden offen bei mittlerer Hitze sieden (nicht sprudelnd kochen).

4. Ein feines Sieb mit einem Mulltuch auslegen. Die Bouillon nach und nach hineingießen und durchlaufen lassen (die Reste im Sieb nicht ausdrücken oder pressen). Anschließend den Fond mit Küchenpapier entfetten. Es sollen 1500 ml Bouillon sein. Die Flüssigkeit nochmals erhitzen und mit Sherry und Salz abschmecken.

5. Das vorgegarte Gemüse im Durchschlag zugedeckt über Wasserdampf erhitzen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Rehrückenfilet pfeffern, salzen und im heißen Öl 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten, zwischendurch wenden. Rosmarinspitzen dazugeben. Das Fleisch in der heißen Pfanne, neben der Herdplatte, 5-6 Minuten nachziehen lassen, dann in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Das erhitzte Gemüse in die Suppe geben.

Rehfiletscheiben und Rosmarinspitzen auf vorgewärmte Suppenteller verteilen.

Die Suppe in einer vorgewärmten Terrine servieren.

Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden

Tipp: Der Wildfond bleibt bei dieser Zubereitungsweise klar und braucht nachträglich nicht geklärt zu werden. Das Gemüse behält, über Dampf aufgewärmt, seine leuchtende Farbe. In der Brühe erhitzt, würde es trübe werden.

Wildsuppeneinlage: Gefüllte Profiteroles

Zutaten

BRANDTEIG			
125	ml	Wasser	30 g Butter
1	Prise	Salz	
100	Gramm	Mehl	
3		Eier	

FÜLLUNG			
50	Gramm	Rehkeulenfleisch	
60	ml	Sahne	
1	Prise	Salz	
		Weißer Pfeffer	
1/2	Essl.	Sahne, geschlagen	

AUSSERDEM			
10	Gramm	Butter für das Blech	
1		Eigelb	

Zubereitung

Für den Brandteig das Wasser mit der Butter zum Kochen bringen und das Salz zufügen. Das Mehl sieben, auf einmal zugeben. Den Teig mit dem Kochlöffel ständig rühren, bis er sich von der Topfwand löst und sich auf dem Topfboden eine weiße Haut bildet. Die abgebrannte Masse leicht abkühlen lassen und die Eier nach und nach mit dem Schneebesen unterarbeiten. Die Brandmasse mit einem Dressiersack und einer 5er Lochtülle auf ein gefettetes Blech spritzen. Mit Wasser verdünntes Eigelb aufstreichen, 30 Minuten kühl stellen. Bei 200oC im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen und auf dem Blech auskühlen lassen. Für die Füllung das Rehfleisch fein würfeln und wie die Sahne gut kühl stellen. Das Fleisch in den Mixer geben, salzen, pfeffern und die Sahne nach und nach unterarbeiten. Die Farce durch ein feines Sieb streichen und mit der geschlagenen Sahne fertigstellen. Die ausgekühlten Profiteroles damit füllen: Wenig Farce mit einem Spritzbeutel mit 2er Lochtülle seitlich in die Profiteroles einfüllen (sie dehnt sich beim Backen noch etwas aus). Die Profiteroles auf ein Blech setzen und 10 Minuten backen. Noch heiß zur Suppe geben und sofort servieren.

Topinambur

Topinambur, Infos

Helianthus tuberosus

Man sieht es den kartoﬀelähnlichen Topinamburknollen nicht an, dass die Pflanze eigentlich zur Familie der Sonnenblumen gehört. Die 2-3 m hohen festen Stengel tragen nämlich keine großen leuchtenden Blütenscheiben, wie unsere Gartensonnenblume, sondern nur unscheinbare gelbe Blütensterne. Unter der Erde hingegen bilden sich reichlich Knollen, die sehr wohlschmeckende Frischkostsalate und Gemüsegerichte ergeben. Im Volksmund ist die Topinambur unter den verschiedensten Namen bekannt. Erdartischocke, Zuckerkartoffel, Jerusalemartischocke, Indianerknolle, Erdbirne, Rosskartoffel oder Winterspargel. Ursprünglich waren die Knollen das Hauptnahrungsmittel der Indianer in Südamerika. Von dort brachten sie Anfang des 17. Jahrhunderts Seefahrer nach Frankreich. Ihr artischockenähnlicher Geschmack machte sie bald zu einer begehrten Delikatesse in den französischen Fürstentümern. Noch im 30-jährigen Krieg war die Kartüffel, wie man sie damals nannte, auch in Deutschland weit verbreitet, bis sie schließlich von der Kartoffel verdrängt wurde. Heute wird sie bei uns nur noch in Baden-Württemberg in größeren Mengen für die Gewinnung von Topinamburbranntwein und Fruchtzucker angebaut. Einiges zum Anbau: Viele Jahre kann die Topinambur ohne Abbauerscheinungen am selben Platz bleiben und wird weder von Krankheiten noch von Schädlingen befallen. Suchen Sie möglichst einen Platz am Rande des Gemüsebeetes aus, denn die Pflanzen werden ja, wie schon erwähnt, 2-3 m hoch. Sie bilden dann zum Schluss doch eine ganze Menge Schatten. Der Anbau ist denkbar einfach: Von November bis Ende April werden die Knollen, etwa 20 cm tief, im Abstand von etwa 40 cm in die Erde gelegt. Für 2 Personen dürften 6 Knollen reichen. Geerntet wird im darauffolgenden Herbst. Ebenfalls von November bis Ende April. Da die Topinambur bis minus 30 Grad frosthart ist, kann man sie immer frisch draußen ernten, solange der Boden offen ist. Für längere Frostperioden füllen wir einen Teil der Knollen mit der anhaftenden Erde in einen Eimer, decken ihn mit Erde und Pappe ab und stellen ihn in den kalten Keller. Solange die Topinambur in der Erde liegen, bleiben sie frisch und knackig. An der Luft werden sie schnell welk und weich. Auch im Gemüsefach des Kühlschranks halten sie sich im Folienbeutel oder in ein feuchtes Tuch eingeschlagen, einige Tage frisch. Topinambur gibt es in verschiedenen Sorten. Die Schalenfarbe reicht von rötlich braun bis weißlich-gelb. Sorten mit heller Schale haben einen feineren Geschmack und verfärben sich beim Zerkleinern nicht so rasch. Nehmen Sie also die hellchaligen Pflanzen, die sich dann auch weitervermehrten. Inhaltsstoffe: Die Topinambur ist außerordentlich reich an verschiedenen Inhaltsstoffen. Bemerkenswert ist ihr hoher Kaliumgehalt (460 mg pro 100 g), auch Magnesium, Calcium, Schwefel, Kieselsäure und Eisen sind reichlich vorhanden, sowie Phosphor und eine Reihe von Vitaminen wie Karotin, B1, B2, B6, Nicotinsäure, Vitamin C, D, Inositol und Biotin. Frucht- und Traubenzucker sind in einer ähnlichen Mischung vorhanden wie im Honig. Von großem Wert ist die Topinambur für Diabetiker. Die Knollen speichern das Kohlenhydrat Inulin, das ohne Insulinbedarf vom Körper verstoffwechselt werden kann. Dieses Inulin hat außerdem eine besonders für Übergewichtige angenehme Eigenschaft: Es dämpft das

Hungergefühl. Unsere Gesundheitsknolle ist also ein biologischer Appetitzügler ohne schädliche Nebenwirkungen. Topinambur in der Küche: Die rohe Knolle schmeckt fein-nussartig. Man kann sie einfach aus der Hand essen oder unter alle Frischkostsalate mischen. Besonders gut passt sie zu milchsauern Gemüsen. Da sich die zerkleinerten rohen Knollen an der Luft schnell verfärben, ist es zweckmäßig, sie in die vorbereitete Salatsauce zu raspeln und sofort damit zu vermengen. Die jungen, unterirdischen Triebe, die man beim Ausgraben im späten Frühjahr findet, schmecken wie zarte spargelspitzen. Sie werden gründlich gewaschen, von den feinen Würzelchen befreit und mit einer Kräuter-Sahne-Mayonnaise serviert oder unter beliebige Rohkostsalate gemischt. Gekochte Topinamburknollen haben infolge ihres hohen Zuckergehaltes einen leicht süßlichen geschmack. Er lässt sich einfach neutralisieren, wenn man schon während des Kochens etwas Zitronensaft zugibt. Das Topinamburgemüse schmeckt dann fast wie Schwarzwurzeln oder Artischocken. Im übrigen ist die Topinambur ein sehr pflegeleichtes Gemüse. Die Knollen werden unter fließendem Wasser sauber abgebürstet. Schälen ist überflüssig. Nur kochen sollten Sie die Topinambur nicht im ganzen. Die Schalen bleiben nämlich etwas hart. Es ist zweckmäßiger, wenn Sie die Topinambur entweder in Würfel schneiden oder in Scheiben.

Topinamburs in Backteig: Topinamburs schälen, in dicke Scheiben schneiden, in Butter gar dünsten und abkühlen lassen durch Backteig ziehen, in Fett schwimmend abbacken und mit gebackener Petersilie anrichten. Topinambur Coligny: Topinamburs eiförmig zurechtschneiden, in Butter und Zitronensaft dünsten, zuletzt noch etwas Fleischextrakt und gehackte Petersilie beifügen. Topinamburs, englisch: Topinamburs schälen und in leicht gesalzenem Wasser garkochen, die Knollen in Scheiben schneiden und mit dünner Bechamelsauce anmachen. Topinamburs, überbacken: Topinamburs schälen, und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen, die Knollen in Scheiben schneiden, auf eine gefettete Backplatte schichten, Mornaysauce darübergießen, mit geriebenem Käse bestreuen, mit Butter beträufeln und überbacken. Topinamburpüree: Topinamburs schälen, kleinschneiden und in Butter langsam weich dünsten, durch ein Sieb streichen, mit etwas Butter auf der heißen Herdplatte trockenrühren, mit etwas Kartoffelpüree vermischen und mit heißer Sahne und Butter vollenden. Topinambursalat: nicht zu weich gekochte Topinamburs in Scheiben schneiden und mit Essig-Öl-Marinade anmachen.

Apfel-Topinambur-Mousse (Süßspeise)

Zutaten

300	Gramm	Topinamburs geschält, mit -- Zitrone eingerieben
300	Gramm	Äpfel geschält, entkernt
2	Essl.	Birnendicksaft
2	Essl.	Süßmost
1	Essl.	Zitronensaft
200	ml	Sahne geschlagen
2		Minzeblätter
2		Blutorangen filetiert
40	Gramm	Mandeln

Zubereitung

Die Mandeln hobeln und rösten. Süßmost, Zitronensaft und Birnendicksaft vermischen und glattrühren. Die mit der gehackten Minze vermengte Schlagsahne dazugeben. Topinamburs und Äpfel mit grober Raspel in das Sahnegemisch raspeln und immer wieder umrühren, damit nichts braun wird.

In hübsche Gläser einfüllen, mit den Orangenfilets garnieren und mit den gerösteten Mandeln garnieren.

Geschmorter Ochenschwanz mit Bockbier und Topinambur

Zutaten

OCHSENSCHWANZ	
1	kg Ochenschwanz (1-1,5 kg)
100	Gramm Mehl
300	Gramm Gemüsezwiebeln
2	Essl. Tomatenmark
2	Ltr. Rinderbrühe

GEWÜRZSÄCKCHEN	
1	Zweig Thymian
2	Blätter Lorbeer
2	Nelken
5	Wacholderbeeren
1	Teel. Schwarzer Pfeffer

SOSSE	
1	Essl. Honig
20	Gramm Butter
100	Gramm Karotten
100	Gramm Petersilienwurzel
100	Gramm Sellerie
3/4	Ltr. Weihnachts-Bockbier
1	Prise Lebkuchengewürz
	Salz, Pfeffer schwarz
	Öl zum Braten
600	Gramm Topinambur
500	Gramm Meersalz grob
4	Gemüsezwiebeln
10	Gramm Butter
1	Teel. Puderzucker
200	ml Geflügelfond
80	Gramm Creme fraiche
	Muskat, weißer Pfeffer

GARNITUR
Topinambur-Chips
Blattpetersilie

Zubereitung

Ochsenschwanz in gleichmäßige Stücke schneiden. Dabei beachten, dass man nur zwischen den Gelenken schneidet. Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden. In einem Bräter etwas Öl erhitzen und rundherum kräftig anbraten. Die geschälten Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und ebenfalls stark Farbe nehmen lassen. Tomatenmark hinzufügen, leicht Farbe nehmen lassen.

Mit der Rinderbrühe auffüllen. Das Gewürzsäckchen hinzufügen und für 3 Stunden bei 150 Grad in den Ofen stellen. Ohne Deckel zart schmoren. Löst sich das Fleisch fast selbst vom Knochen, ist das Fleisch gar. **ACHTUNG:** Den Garprozess nicht vorher unterbrechen. Das Fleisch löst sich sonst nicht vom Knochen. Es ist nicht möglich, das Fleisch nachzugaren!

Den fertig geschmorten Ochsenschwanz aus der Bratensosse nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann das Fleisch vom Knochen lösen und in 1 cm große Stücke zerteilen. Das sichtbare Fett dabei entfernen.

Die Bratensosse passieren und entfetten. Für die Soße Honig und Butter erwärmen und das geschälte, ca. 0,5 cm groß gewürfelte Gemüse glasieren. Mit dem Weihnachts-Bockbier ablöschen. Das Lebkuchengewürz dazugeben. Soße langsam reduzieren. Das Bier darf nicht stark kochen. Ist das Gemüse gar, den Bratenfond und das zerkleinerte Fleisch hinzugeben und erwärmen. Vor dem Anrichten das Fleisch mit dem Gemüse aus der Bratensosse nehmen.

Topinambur wie Salzkartoffeln geviertelt, jedoch mit Schale 12 Minuten garen. Zum Anrichten bereitstellen.

Das Meersalz in eine Eisenpfanne geben. Die Zwiebeln ungeschält darauf setzen. So für zwei Stunden bei 150 Grad im Ofen garen. (Kann man zu dem Ochsenschwanz stellen!) Danach die Zwiebeln aushöhlen. (Falls nötig, mit einem Messer fein hacken) Butter mit einem Teelöffel Puderzucker schmelzen lassen, zum Zwiebel-Püree zufügen. Geflügelfond dazugeben und 25 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss die Creme Fraiche zufügen und mit Muskat, Salz und weißem Pfeffer würzen.

Anrichten: In einen Ring die Topinambur-Viertel so hineinlegen, dass sie mit den Schnittflächen jeweils nach unten und außen liegen. Ochsenschwanz zufügen und mit dem Zwiebelkompott abdecken. Mit den Chips und der Blattpetersilie dekorieren. Mit der Soße umgeben.

Gewürzkuchen mit Topinambur

Zutaten

200 Gramm Orange unbehandelt
200 Gramm Topinambur
125 Gramm Butter weich
130 Gramm Vollrohrzucker
4 Eier getrennt
1/2 Teel. Zimt
150 Gramm Haselnüsse fein gerieben
150 Gramm Weizen mit
3 Nelken und
1 Kardamomkapsel die
Samen
-- zusammen fein gemahlen
2 Teel. Weinsteinbackpulver
40 Gramm Honig cremig
3 Gramm Johannesbrotkernmehl
1/4 Ltr. Sahne
Pistazien eventuell

FÜR DIE FORM
Pergamentpapier
Kokosfett ungehärtet

Zubereitung

Den Boden der Springform mit gefettetem Pergamentpapier auslegen. Den Rand einfetten.

Die Orange heiß waschen, abtrocknen und abreiben. Die Topinambur unter fließendem wasser sauber bürsten. Die Butter mit dem Vollrohrzucker schaumig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Eigelbe nacheinander darunterschlagen, die Orangenschale hinzufügen. Die Topinambur fein, aber nicht musig reiben, und sofort unter die Schaummasse mischen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Den Zimt und die Nüsse unterrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl mit einem Holzlöffel kurz untermischen. Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben. Die

Masse in die Rorm füllen und glatt streichen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 45-50 Minuten backen.

Inzwischen die Orange sorgfältig schälen und in kleine Stücke teilen. Den Honig hinzufügen und alles mit dem Schneidstab pürieren. Das Johannesbrotkernmehl nach und nach unterrühren. Das Orangenmus zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen bereits durchgebacken ist. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen und das Papier abziehen. Den Kuchen mit einer Tortenhaube abgedeckt bis zum nächsten oder übernächsten Tag durchziehen lassen.

Den Kuchen mit dem Orangenmus bestreichen und 1-2 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Die sahne steif schlagen und den Kuchen damit garnieren. Nach Belieben den Kuchen außerdem mit Pistazien, Streifen von Orangenschale und Orangenstückchen verzieren.

Gschwellti Topinambur mit Käsemayonnaise

Zutaten

1	kg	Topinambur
<hr/>		
		KÄSEMAYONNAISE
1		Eigelb
1	Essl.	Senf
100	ml	Sonnenblumenöl
1	Essl.	Zitronensaft
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Joghurt, natur
100	Gramm	Käsereste
1		Eiweiß

Zubereitung

Eigelb und Senf mit dem Schneebesen gut verrühren, Öl unter ständigem Rühren tropfenweise zugeben. Anschließend Zitronensaft und Joghurt zugeben, verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse reiben, mit der Mayonnaise mischen. Eiweiß steif schlagen und sorgfältig unter die Mayonnaise ziehen.

Inzwischen die ungeschälten Topinambur in Dampf 20 bis 30 Minuten sieden.

Topinambur anrichten, mit Käsemayonnaise servieren.

In Rotwein Gedünstete Topinamburs

Zutaten

750	Gramm	Topinamburs
1	mittl.	Zwiebel fein gehackt
2	Essl.	Olivenöl
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
		Muskatnuss gerieben
2		Knoblauchzehen
1		Gemüsebouquet
		Suppengrün
200	ml	Kräftiger Rotwein
150	ml	Wasser
2	Essl.	Petersilie gehackt

Zubereitung

Die Topinamburs schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, in Eiswasser mit einem Schuss Essig legen.

In einem Schmortopf die Zwiebeln im Öl dünsten, bis sie hellgelb sind. Die abgetropften Topinamburs, Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch und das Gemüsebouquet hinzufügen. Zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten, dabei den Topf hin- und herrütteln.

Wein und Wasser angießen und im offenen Topf bei starker Hitze einkochen, bis ein Teil der Flüssigkeit verdampft ist. Danach den Deckel wieder auflegen und das Gericht bei ganz schwacher Hitze fertigaren.

Kartoffelgratin mit Topinambur

Zutaten

1 Dose Artischockenböden
-- etwa 315g abgetropft
400 Gramm Topinambur
400 Gramm Kartoffeln geschält

GUSS
300 ml Milch
200 ml Rahm
1 Knoblauchzehe gepresst
1 1/4 Teel. Salz
Pfeffer aus der Mühle

AUSSERDEM
2 Essl. Butter o. Margarine, flüss.
Glattblättrige Petersilie
-- für die Garnitur

Zubereitung

Artischockenböden würfeln. Topinambur unter fließendem Wasser mit einer Bürste gut reinigen, nicht schälen. Topinambur und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Etwas Topinambur und die Hälfte der Kartoffeln beiseite stellen.

Für den Guss alle Zutaten gut mischen.

Die Hälfte der Kartoffeln, den Topinambur und die Artischocken in die gefettete Form geben. Guss darübergießen. Beiseite gestellte Kartoffeln und Topinambur darüber verteilen. Mit der Hälfte der Butter oder Margarine bestreichen, Form mit Alufolie bedecken.

Etwa 40 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, Hitze auf 230 Grad erhöhen, Folie entfernen. Oberfläche mit der restlichen Butter oder Margarine bestreichen, 10 bis 15 Minuten in der oberen Ofenhälfte gratinieren, herausnehmen, mit der Petersilie garnieren.

Matjesfilet mit Topinambur-Rote-Bete-Ragout

Zutaten

3		Topinamburknollen
2		Gegarte Rote Bete
1		Schalotte
2	Essl.	Balsamico-Essig
2		Eigelb
1/4	Ltr.	Öl
125	ml	Brühe
1	Essl.	Senf
1		Gekochtes Ei
1		Eingelegte Gurke
		Schnittlauch
		Petersilie
50	Gramm	Sonnenblumenkerne
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
4		Matjes-Doppelfilets
1		Blattsalat

Zubereitung

1.2 Knollen Topinambur, Rote Bete und Schalotte in kleine Würfel schneiden 2.aus Eigelb, Senf, Öl und Brühe ein Dressing aufschlagen 3.1 Knolle Topinambur in feine Streifen (Stroh) schneiden und in wenig Öl goldgelb ausbacken 4.Dressing mit Gemüsewürfeln, gehacktem Ei, Sonnenblumenkernen und Kräutern vermengen 5.mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken 6.Blattsalat waschen und zerteilen und mit den entgräteten Matjesfilets auf Tellern anrichten 7.Dressing darüber geben und das Topinambur-Stroh darüberstreuen.

Quark-Topinambur-Gratin (Süßspeise)

Zutaten

200 ml Milch
1/2 Vanillestange
120 Gramm Zucker
1 Schuss Salz
200 Gramm Topinamburs
3 Teel. Kartoffelstärke
3 Eigelb
300 Gramm Speisequark
3 Eiweiß
1 Zitrone
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Milch mit der Vanillestange und der Hälfte vom Zucker aufkochen. Die Kartoffelstärke mit etwas Milch anrühren, in die kochende Milch geben, kräftig aufkochen und durchrühren. Die Vanillestange entfernen und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Eigelbe nacheinander hineinrühren.

Die Topinamburs fein in die Masse reiben, immer wieder umrühren. Abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft und den passierten Quark dazugeben. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Creme ziehen.

In ofenfesten Plättchen verteilen und unter dem Salamander gratinieren (oder unter dem Grill). Mit Puderzucker bestreut servieren.

Raffinierter Topinambur-Gratin

Zutaten

750	Gramm	Topinambur
		Butter für die Form
50	ml	Milch
100	ml	Sahne
1	Essl.	Meerrettich gerieben
		Meersalz
		Schwarzer Pfeffer
2	Essl.	Ahornsirup
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Vollkornsemmelbrösel

Zubereitung

Topinambur mit der Schale kochen (je nach Größe 30 bis 40 Minuten). Noch warm pellen und in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In eine gefettete Auflaufform schichten.

Milch mit der Sahne, Meerrettich, Salz und Pfeffer mischen und über die Topinamburscheiben gießen. Mit Ahornsirup beträufeln. Butter in Flöckchen daraufsetzen und mit Bröseln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten überbacken. Dazu passt eine Beilage aus Wintergemüse.

Risotto mit Topinambur und Artischocken ()*

Zutaten

- 600 ml Hühner- ODER
Gemüsebrühe
-- (auch Instant)
- 4 Essl. Olivenöl extra vergine
- 60 Gramm Butter (1)
- 1 klein. Zwiebel feingehackt
- 325 Gramm Topinambur geschält
- 4 klein. Artischocken ODER
Herzen von
-- frischen gr. Artischocken
- 350 Gramm Risottoreis (Carnaroli,
-- Vialone Nano oder
-- Arborio)
- 50 Gramm Parmesan frisch gerieben
- 40 Gramm Butter (2)
- 2 Teel. Frische glatte Petersilie
-- feingehackt
Meersalz
schwarzer Pfeffer, frisch
-- gemahlen

Zubereitung

(*) Risotto con due carciofi

Die Brühe zum Kochen bringen. In einer Pfanne die Zwiebel im Öl mit Butter (1) dünsten, bis sie weich ist, aber noch keine Farbe angenommen hat. In dünne Scheiben geschnittenen Topinambur und ebenso vorbereitete Artischocken dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Etwas Brühe hinzufügen und 2 Minuten garen. Den Reis dazugeben und durchrühren, bis alle Körner mit Fett überzogen sind. Nach und nach die Brühe angießen, bis sie vollständig aufgenommen und der Reis weich ist, aber noch Biss hat. Von der Kochstelle nehmen und Parmesan, Butter (2) und Petersilie hineinrühren. Abschmecken und servieren.

Schweinetopf mit Topinambur und Herbsttrompeten

Zutaten

- 3 Essl. Pflanzenöl
- 1 mittl. Zwiebel in Scheiben
- 1 Stange Staudensellerie
-- in Stücken
- 1 mittl. Möhre geschält, halbiert
-- in Scheiben geschnitten
- 675 Gramm Schweinfleisch mager
-- Filet oder Lende
-- in Scheiben
- 3 Essl. Mehl
- 500 ml Hühnerbrühe
- 75 Gramm Topinambur geschält
-- grob gewürfelt
- 120 Gramm Herbsttrompeten o.
Durchbohrte Leistlinge
- 1 Essl. Grüne Olivenpaste
- 1 Essl. Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Das Öl in einer schweren Pfanne erhitzen und die Zwiebel, Sellerie und Möhre darin bei milder Hitze 6-8 Minuten weich dünsten.

Gemüse zurSeite schieben und das Fleisch anbraten. Das Mehl hineinrühren und vom Feuer nehmen. Die Brühe nach und nach angießen und dabei rühren, bis sich das Mehl vollständig aufgelöst hat.

Topinambur, Pilze und Olivenpaste hinzugeben und aufkochen. Auf ganz kleiner Flamme etwa 1 Stunde zugedeckt köcheln lassen. Den Zitronensaft hinzufügen, abschmecken und mit einer Mischung aus Langkorn- und Wildreis sowie Erbsen servieren.

Tip: Schon ein wenig Topinambur unterstreicht den Eigengeschmack eines jeden Gerichts. Im Übermaß genossen, können die Erdknollen allerdings blähend wirken.

Topinambur mit Austern und Glattbutt

Zutaten

8		Topinamburknollen
2		Schalotten in längliche -- Streifen geschnitten
1	Stange	Staudensellerie in -- kleinen Stücken
1		Lauchzwiebel in Ringen
1		Fleischtomate, enthäutet -- und gewürfelt
1/2	Ltr.	Fischbrühe, kräftig
125	ml	Weißwein, trocken
6		Austern
1		Peperoni, feingewürfelt
1/2		Zitronengras, allerfeinst -- geschnitten
1		Keffir-Zitronenblatt in -- hauchdünnen Streifen
1	Essl.	Pfeilwurzelmehl
20	ml	Pernod
1		Zitrone, Saft davon Pfeffer Salz

GLATTBUTTFILET MIT ZITRONE

4		Glattbuttfilets
1		Zitrone, Schale in feinste -- Streifen geschnitten, -- Fruchtfleisch in Spalten
1	Teel.	Puderzucker
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Fischbrühe oder -- Gemüsebrühe

Fisch legen.

Das Bratfett mit 1-2 El Brühe ablöschen. Die Glattbuttfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit einigen Stückchen Zitrone, der Sauce und den Zitronenstreifen garnieren.

Zubereitung

Die Topinambur schälen, würfeln und in der Fischbrühe bissfest garen. In einem weiteren Topf Schalotten, Knoblauch, Staudensellerie, Peperoni, Zitronenblatt und -gras in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit der Topinamburbrühe aufgießen und zum Kochen bringen. Pfeilwurzelmehl in Pernod auflösen und unter rühren die Brühe binden. Die Austern öffnen, das Austernwasser, die Tomatenwürfel und Lauchzwiebel in die Suppe geben. Die Austern aus der Schale lösen, den Topf vom Feuer nehmen. Die Austern fünf Minuten ziehen lassen. Zitronensaft dazugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut anrichten.

Glattbuttfilet mit Zitrone

Zitronenschale in einem kleinen Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen, anschließend in Puderzucker tauchen. Ein halbes Glas Wasser hinzufügen, bei leichter Hitze köcheln lassen, bis ein sehr dicker weißblonder Sirup entsteht. Erkalten lassen und in den Kühlschrank stellen. Die Glattbuttfilets in sehr wenig Butter Pfanne anbraten, die restliche Butter dann hinzugeben. 3-4 Zitronenspalten pro Person hinzufügen. Danach einige gut abgetropfte eingemachte Zitronenstreifen (ohne Sirup) auf den

Topinambur-Püree mit Kartoffeln

Zutaten

1 kg Topinamburknollen
600 Gramm Kartoffeln (mehlig
kochende
Sorte)
Salz
3 Zwiebeln
2 Essl. Öl
1 Bund Glatte Petersilie
10 Gramm Butter
1 Essl. Crème fraiche
1/2
Schwarzer Pfeffer aus der
-- Mühle

Zubereitung

Die Topinamburknollen und die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffeln in Salzwasser 5 Minuten garen, dann die Topinamburstücke zugeben. Das Gemüse weitere 15 Minuten bei aufgelegtem Deckel kochen. Inzwischen die Zwiebeln pellen, in feine Ringe schneiden und in heißem Öl goldbraun rösten. Die Petersilie fein hacken. Das Gemüse abgießen, abdämpfen und durch die Kartoffelpresse drücken. Butter und Crème fraiche unter den Brei rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Püree beim Anrichten in eine vorgewärmte Schüssel geben und vor dem Servieren mit Röstzwiebeln und Petersilie bestreuen. Dazu passen Lammkoteletts.

Topinambur-Puffer mit Apfelquark

Zutaten

1	kg	Topinamburknollen
1		Gewürfelte Zwiebel
70	Gramm	Sonnenblumenkerne
2		Eigelb
3	Essl.	Weizenvollkornmehl
		Salz
		Schwarzer Pfeffer aus der
		-- Mühle
2		Säuerliche Äpfel (450 g)
4	Essl.	Zitronensaft
250	Gramm	Sahnequark
10	Essl.	Öl

Zubereitung

Die Topinamburknolle schälen, grob raspeln und mit Zwiebelwürfeln, 50 g Sonnenblumenkernen, Eigelb und Mehl mischen. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, beiseite stellen. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Einen Apfel fein würfeln, mit 1 Essl. Zitronensaft beträufeln. Den zweiten Apfel in schmale Spalten schneiden, auch mit 1 Essl. Zitronensaft beträufeln, dann zudecken und beiseite stellen. Den Quark mit dem restlichen Zitronensaft glattrühren, die Apfelwürfel unterrühren. Den Apfelquark kalt stellen. Je 1-2 Essl. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Pufferteig mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne setzen und etwas auseinanderstreichen. Die Puffer bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und bei 50 Grad C im Backofen warm halten. Beim Anrichten je 3 Puffer auf einen Teller geben, den Apfelquark in die Mitte setzen, mit den Apfelspalten garnieren und mit gerösteten Sonnenblumenkernen betreuen.

Topinambur-Rösti

Zutaten

1	kg	Topinambur
		Salz
100	Gramm	Butterfett bis zur Hälfte
		-- mehr
2 1/2	Essl.	Wasser
30	Gramm	Frische Butter

Zubereitung

Gekochten und erkalteten Topinambur schälen, in dünne Scheiben schneiden Fett in einer großen Omelettpfanne erhitzen, Topinambur nach und nach hineingeben, mit Salz überstreuen und leicht gelb werden lassen. Die Topinambur mit einer Bratkelle zu einem Kuchen zusammendrücken, Wasser darüber verteilen, evtl. frische Butter begeben.

Die Rösti zudecken, auf kleinem Feuer braten, bis sich unten eine gelbbraune Kruste bildet. Fertige Rösti auf eine heiße Platte stürzen und servieren.

Topinambur-Rösti mit Schmand

Zutaten

125	Gramm	Lachsschinken -- ohne Fettrand
1	Bund	Estragon
250	Gramm	Schmand
250	Gramm	Topinambur Salz Pfeffer
500	Gramm	Kartoffeln
1/2	Bund	Schnittlauch
2	Essl.	Mehl
2		Eier
6	Essl.	Öl evtl. mehr

Zubereitung

Lachsschinken sehr fein würfeln. Estragon waschen, trockenschütteln und fein hacken. Beides mit Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Topinambur und Kartoffeln schälen und je zur Hälfte fein und grob raspeln.

Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Topinambur, Kartoffeln, Schnittlauch, Mehl und Eier verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Öl erhitzen und portionsweise kleine, goldbraune Rösti aus dem Teig backen. Warm stellen, bis der Teig verbraucht ist.

Rösti mit dem Schinkenschmand anrichten.

TIP: Topinambur lässt sich leichter schälen, wenn die Knollen zuvor kurz blanchiert und abgeschreckt werden.

Topinambur-Souffle

Zutaten

800 Gramm Topinambur grob geraffelt
1 Lauchstange fein geschnitten
100 ml Milch
100 ml Wasser
1 Knoblauchzehe gepresst
3 Eigelb
3 Eiweiß
100 Gramm Reibkäse
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Milch und Wasser aufkochen, Knoblauch, Topinambur und Lauch begeben und 20 Minuten kochen (Achtung: kocht gerne über !!). Anschließend mit dem Schneebesen zu einem Mus glattrühren und etwas auskühlen lassen.

Eigelb, Käse, Pfeffer und Muskat begeben, Eiweiße steif schlagen und sorgfältig darunterziehen. Sofort in gut ausgebutterte Souffle-Form füllen.

Im vorgewärmten Ofen bei 200 °C auf der untersten Rille während 35 bis 40 Minuten backen.

Dazu: Roher Randensalat.

Topinamburgratin

Zutaten

1 kg Topinambur
Salz
200 Gramm Sahne
1 Ei
Weißer Pfeffer
100 Gramm Geschroteter Grünkern
100 Gramm Grob gehackte Haselnüsse
Fett für die Form

Zubereitung

1. Topinambur waschen und in Salzwasser 15 - 20 Minuten garen.
2. Inzwischen für den Guss Sahne, Ei, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Grünkernschrot und die Nüsse in einer trockenen Pfanne leicht anrösten. 200 ml Wasser einrühren. Die Masse salzen und pfeffern.
4. Eine etwa 15 x 30 cm große Auflaufform einfetten. Den Backofen auf 200 Grd C vorheizen. Topinambur abgießen, abschrecken, pellen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in die Auflaufform geben.
5. Den Guss darüber gießen und die Grünkern-Nuss-Masse darauf verteilen.

Im Ofen (Mitte) braun backen. Dazu passt Salat.

Topinamburgratin mit Reis im Wirsingblatt

Zutaten

20	Gramm	Wildreis
100	Gramm	Langkorn Naturreis
280	ml	Wasser (1)
2	Teel.	Gekörnte Gemüsebrühe
20	Gramm	Butter
1/4	Teel.	Muskatblüte
1	Essl.	Petersilie fein gehackt Weißer Pfeffer
15	Gramm	Butterkäse frisch gerieben
300	Gramm	Topinambur -- Ersatz: Kohlrabi
1	Essl.	Zitronensaft Kräutersalz Muskatnuss
330	ml	Gemüsebrühe o. Wasser (2)
50	Gramm	Crème fraîche
50	Gramm	Saure Sahne
1/4	Teel.	Delikata oder Curry
15	Gramm	Haselnüsse grob gehackt
4		Wirsingblätter je 25 g

Zubereitung

Beide Reissorten kalt abspülen und über Nacht in dem Wasser (1) einweichen. Dann 20 Minuten köcheln. Die gekörnte Brühe unterrühren. 15 Minuten ausquellen lassen. Die Hälfte Butter, die Muskatblüte und die Petersilie unterziehen. Den Reis mit Pfeffer abschmecken und warm halten.

Eine flache Auflaufform einfetten.

Die Topinambur unter fließendem Wasser abbürsten und die Haut abschaben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Knollen in 1-2 mm dicke Scheiben hobeln und mit dem Zitronensaft mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Gemüse in der Form verteilen, ein wenig von der

Gemüsebrühe darübergießen. Die Crème fraîche, die saure Sahne mit Delikata verquirlen und über die Topinamburscheiben streichen.

Den Auflauf zugedeckt im Backofen (Mitte) 35 Minuten garen. Prüfen, ob das Gemüse weich ist. Den Auflauf mit dem Käse bestreuen. Die Nüsse darüber verteilen. Noch etwa 10 Minuten auf der obersten Schiene backen, bis der Käse etwas Farbe angenommen hat.

Während das Gratin im Backofen ist, die Wirsingblätter waschen. Die Stielenden keilförmig ausstechen. Die restliche Gemüsebrühe in einem breiten Topf aufkochen. Die Wirsingblätter ausgebreitet hineinlegen und in 8-12 Minuten bissfest garen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und die Brühe anderweitig verwenden. Die restliche Butter zerlassen und jedes Blatt damit bestreichen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Blätter im Topf oder in der Pfanne vorsichtig erwärmen. Jeweils 2 Blätter auf vorgewärmte Teller legen und mit dem Reis füllen. Das Gratin daneben anrichten.

Topinamburpüree

Zutaten

Topinamburs
Butter
Kartoffelpüree
Sahne
Butter

Zubereitung

Topinamburs schälen, schälen, klein schneiden und in Butter langsam weich dünsten, durch ein Sieb streichen und auf der heißen Herdpalatte trockenrühren, mit etwas Kartoffelpüree vermischen und mit heißer Sahne und Butter vollenden.

Topinamburpüree mit Frittierten Topinamburscheiben

Zutaten

500	Gramm	Topinamburknollen
4	Essl.	Zitronensaft
2		Schalotten
40	Gramm	Butter
200	ml	Gemüsebrühe
150	ml	Schlagsahne
		Salz
		Öl zum Fritieren

Zubereitung

Die Topinamburknollen schälen. Etwa 1/4 davon in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit der Hälfte vom Zitronensaft in Wasser legen. Den Rest grob zerschneiden und ebenfalls mit dem restlichen Zitronensaft in Wasser legen. Die Schalotten pellen und in Ringe schneiden.

Die Butter im Topf zerlaufen lassen, die Schalotten darin glasig dünsten. Die Topinamburstücke abtropfen lassen, dazugeben und unter Rühren andünsten. Die Gemüsebrühe und 2/3 der Sahne dazugießen.

Die Topinamburstücke zugedeckt 20-25 Minuten kochen, ohne Deckel so lange weitergaren, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Dann salzen, mit dem Schneidstab pürieren und warm halten.

Die Topinamburscheiben abtropfen lassen und trockentupfen. Das Öl im Topf erhitzen, die Topinamburscheiben darin in etwa 3 Minuten goldbraun fritieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die restliche Sahne steif schlagen und unter das Püree heben. Die frittierten Scheiben locker untermischen.

Topinamburpuffer mit Aprikosenquark (Süßspeise)

Zutaten

		FÜR DIE TOPINAMBURPUFFER
2		Eier
100	ml	Weißwein
100	ml	Milch
4	Essl.	Sahne
1		Zitrone nur Schale
1	Essl.	Zitronensaft
1/2		
1	Essl.	Birnedicksaft
1/2		
1/4	Teel.	Zimt
80	Gramm	Weizen fein gemahlen
60	Gramm	Maisgries
300	Gramm	Topinambur
4	Essl.	Haselnussblättchen

		ZUM BRATEN Butterschmalz
--	--	-----------------------------

		FÜR DEN APRIKOSENQUARK
160	Gramm	Getrocknete Aprikosen -- ungeschwefelt
1/4	Ltr.	Apfelsaft lauwarm
350	Gramm	Quark
200	ml	Milch
2	Essl.	Birnedicksaft
1/2		Zitrone nur Schale

Zubereitung

Für die Puffer alle Zutaten bis einschließlich Maisgries zu einem weichen Teig verrühren und zugedeckt 30-60 Minuten quellen lassen. Danach die topinambur unter fließendem Wasser sauber bürsten, fein raspeln und unter den Teig mengen.

Etwas Butterschmalz in einer kleinen Pfanne zerlassen. Jeweils 2 Esslöffel Teig darin verstreichen. Die Nüsse aufstreuen und leicht andrücken. Die Puffer bei mäßiger Hitze zugedeckt von einer Seite goldgelb braten. Dann wenden und noch etwas Fett zugeben. Offen fertig braten. Die Puffer wiederum wenden, damit die Nussseite nach oben kommt und im Backofen bei 50 Grad warm halten.

Für den Aprikosenquark die Aprikosen waschen, grob würfeln und mit Apfelsaft bedeckt 30 Minuten quellen lassen. Den überschüssigen Saft abgießen. die Früchte mit dem Schneidstab oder im Elektrohacker pürieren. Den Quark mit der Milch cremig rühren. Das Aprikosenpürree, den Birnedicksaft und die Zitronenschale unterrühren.

Auf jeden Puffer einen Esslöffel Quarkcreme setzen. die übrige Creme

dazu servieren.

Topinamburs Englisch

Zutaten

Topinamburs geschält
Wasser leicht gesalzen
Bechamelsauce

Zubereitung

Topinamburs in leicht gesalzenem Wasser gar kochen, die Knollen in Scheiben schneiden und mit dünner Bechamelsauce anmachen.

Topinamburs in Backteig

Zutaten

Topinamburs geschält
Butter zum Dünsten
Backteig
Fett zum Ausbacken
Petersilie

Zubereitung

Topinamburs in dicke Scheiben schneiden, in Butter gar dünsten und abkühlen lassen durch Backteig ziehen, in Fett schwimmend ausbacken und mit gebackener Petersilie anrichten.

Topinamburs Überbacken

Zutaten

Topinamburs geschält
Wasser leicht gesalzen
Fett
Mornaysauce
Käse gerieben
Butter flüssig

Zubereitung

Topinamburs in leicht gesalzenem Wasser kochen, die Knollen in Scheiben schneiden, auf einen gefettete Backplatte schichten, Mornaysauce darübergießen, mit geriebenem Käse bestreuen, mit Butter beträufeln und überbacken.

Topinambursprossen mit Adlerfarn

Zutaten

150	Gramm	Topinambursprossen Zitronensaft
50	Gramm	Adlerfarnsprossen
50	Gramm	Wiesenkräuter in Salzwasser gewaschen (Gundelrebenblätter, Wiesenbocksbartblätter und -blüten, Veilchenblätter) Schnittlauch blühender
125	ml	Buttermilch
1	Essl.	Weinessig Knoblauch Salz
1	Teel.	Honig Karottenstreifen
4		Walnüsse
30	Gramm	Pignolien

Zubereitung

Die Topinambursprossen putzen und gut waschen. Die Enden schräg abschneiden. Mit Zitronensaft marinieren. Die Adlerfarnsprossen gut waschen. Die Wiesenkräuter und den blühenden Schnittlauch mit blanchierten Karottenstreifen zu einem Stäusschen binden und mit den Sprossen dekorieren. Mit Buttermilch, Weinessig, Knoblauch, Salz und Honig marinieren.

Anrichten: Den Sprossensalat auf Tellern anrichten. Mit Karottenstreifen, Walnüssen und Pignolien bestreuen.

Überbackene Topinamburs

Zutaten

1	kg	Topinamburs
1		Knoblauchzehe
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
125	Gramm	Butter
2		Eier geschlagen
300	ml	Milch
100	ml	Sahne
50	Gramm	Haselnüsse geröstet
		-- und gerieben

Zubereitung

Die Topinamburs schälen und in kaltes Wasser mit Zitronensaft legen.

Eine große feuerfeste Auflaufform mit Knoblauch einreiben und mit etwas Salz bestreuen, dann mit Butter gut einfetten. Die Topinamburs in Scheiben schneiden und ziegelartig einschichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier, Milch, Sahne und Haselnüsse vermischen und darübergießen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Das Gericht zuerst für 15 Minuten auf die sehr schwach erhitzte Herdplatte stellen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.

Heiß in der Auflaufform servieren.

Zitrone-Topinambur-Mousse ***(Süßspeise)***

Zutaten

- 4 groß. Zitrone fein abgeriebene
-- Schale, sowie Saft
- 4 Eier
- 180 Gramm Topinamburs, geschält
- 15 Gramm Gelatine
- 4 Essl. Wasser, kalt
- 180 Gramm Feiner Kristallzucker (1)
- 20 Gramm Feiner Kristallzucker (2)
- 300 ml Sahne geschlagen

Zubereitung

Die Eier trennen, Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Zucker (1) mit dem Eigelb im warmen Wasserbad zu einer Creme aufschlagen, den Zitronensaft beigen und weiterschlagen, bis die Masse wieder dick ist. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Gelatine in etwas warmem Wasser auflösen und unter das Eigemisch geben.

Die Topinamburs fein reiben und mit der Zitronenschale unter die Masse heben. Das Eiweiß mit Zucker (2) zu steifem Schnee schlagen, zusammen mit der geschlagenen Sahne unter die fast kalte Topinamburmischung ziehen.

Sofort in eine passende Schüssel füllen und 3 bis 4 Stunden kühl stellen.

Wildfrüchte

Bärlauch, Maiglöckchen, Herbstzeitlose...

Thomas Schmid, eidg. dipl. Gärtnermeister: Maiglöckchen wie auch Herbstzeitlose gelten als sehr stark giftig. Und beide können mit dem Bärlauch verwechselt werden. Zwar blühen, wie es der Name sagt, die Herbstzeitlosen im Herbst, der Blattschopf aber entwickelt sich im Frühling.

Bärlauch

Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal zu anderen ähnlichen Pflanzen ist der starke Knoblauchduft, den die Blätter des Bärlauchs verströmen. Oftmals riecht man ihn schon, ohne ein Blatt zerreiben zu müssen. Dieser scharfe, würzige Duft ist denn auch der Grund für die Beliebtheit des Bärlauchs, kann man dessen Blätter doch für Saucen, Pasta, Salate, Teigwaren und anderes mehr verwenden. Die Blätter sind pflückreif, bis die Pflanze sichtbar mit der Blütenbildung beginnt.

Mit lateinischem Namen nennt man den Bärlauch *Allium ursinum*. *Allium* gehört zu den Liliengewächsen und ist weltweit mit über 280 verschiedenen Arten vertreten. Dazu gehören die Zwiebeln, der Knoblauch, Schnittlauch und Lauch genauso, wie viele verschiedene wunderschöne Zierpflanzen. Die meisten mit der typischen, runden Blüten-dolde auf einem langen, blattlosen Stiel. Der Bärlauch ist in Europa heimisch, sein Verbreitungsgebiet erstreckt sich bis nach Kleinasien und Sibirien. Die weiße Zwiebel ist länglich. Die Blätter gleichen einer Lanzette und sind leicht oval. Sie sind gestielt und wachsen grundständig. Ihre Farbe ist frischgrün. Die Einzelblüten sind weiß, sternförmig und zusammengefasst in einer runden Dolde.

Die Blütezeit erstreckt sich je nach Standort und Witterung auf die Monate April und Mai. Der Bärlauch wird 20 bis 40 Zentimeter hoch und wächst vorwiegend in Laubwäldern am lichten Schatten, bevor die meisten Bäume ihr Blattwerk entwickelt haben. Sie sind anspruchslos und ziehen nach der Blüte schnell wieder ein. An dieser Stelle sei nochmals der Hinweis auf den starken Duft gestattet, der wirklich keine Verwechslung zulässt.

Maiglöckchen

Maiglöckchen oder Maierisli sind dem Bärlauch ähnlich. Schließlich gehören auch sie zur Familie der Lilien. Maiglöckchen gelten als sehr stark giftig, und zwar die ganze Pflanze. *Convallaria majalis*, so nennt man sie in der Fachsprache, wachsen in Wäldern, auf Bergwiesen und Geröllhalden. Ihr Verbreitungsgebiet ist praktisch mit dem des Bärlauchs identisch. Ein Unterschied ist das Wurzelwerk. Maiglöckchen bilden so genannte Rhizome, dies sind unterirdisch verdickte Sprossachsen. Bärlauch hingegen bildet Zwiebeln.

Die Blätter sehen sich auf den ersten Blick ähnlich. Beim zweiten Hinschauen stellt man fest, dass beim Maiglöckchen pro Stiel zwei Blätter wachsen, welche eben diesen Stiel am Blattgrund umfassen. Die Blätter stehen etwas aufrechter als beim Bärlauch und duften nicht. Die Blüten sind nicht mehr zu verwechseln. Die weißen, wohlriechenden, glöckchenförmigen Einzelblüten mit 5 bis 10 Millimetern Durchmesser erscheinen im Mai und sind an einem Stiel angeordnet. Pro Stiel zählt man fünf bis zehn Blüten. Sie sind in der Vase lange haltbar.

Herbstzeitlose

Wie der Name sagt, die Herbstzeitlose blüht tatsächlich im Herbst. Das Blattwerk aber bricht im Frühling hervor, just zur Zeit des Bärlauchs. Deshalb ist das Blattwerk auf keinem Bild zu sehen und Verwechslungen sind eher möglich. Herbstzeitlose, sie heißen übrigens *Colchicum autumnale* und gehören ebenfalls zu den Liliengewächsen, wachsen vornehmlich auf Wiesen, was aber nicht heißen soll, dass die Standorte von Bärlauch und Herbstzeitlose in der Natur strikt getrennt sind.

Anhand des Blattes kann man schnell erkennen, um welche Pflanze es sich handelt, haben doch die Blätter der Herbstzeitlosen keinen Stiel. Zudem fehlt der typische Bärlauchduft. Auch die Blattform weist Unterschiede auf. Das Blatt der Herbstzeitlosen ist eher länger und schmaler (riemenförmig) als das Blatt des Bärlauchs. Zudem sind sie glänzend, dunkelgrün. Letzte Unsicherheiten räumt das Wurzelwerk aus. Während der Bärlauch weiße Zwiebelchen bildet, besitzt die Herbstzeitlose eine dunkelbraune, eiförmige Knolle mit einem Durchmesser von ungefähr 4 Zentimetern. Die Herbstzeitlose kommt vorwiegend in Mitteleuropa vor und erstreckt sich bis Nordafrika und Vorderasien. Bekannt sind etwa dreißig verschiedene Arten, von denen die meisten im Herbst blühen.

Nicht gemischt anpflanzen: Es ist richtig, dass in Gärten diese Pflanzen nicht gemischt angepflanzt werden, um Verwechslungen vermeiden zu können. Auch ist es ratsam, man kann es kaum genug betonen, sich am typischen Bärlauchduft zu orientieren, um so wirklich nur zweifelsfrei identifizierte Blätter zu sammeln. Ist man dennoch unsicher, wendet man sich an eine pflanzenkundige Person.

Rotbuche, Blätter und Bucheckern

Info

Die Rotbuche ist ein großer Baum mit einer hellgrauen und selbst bei älteren Exemplaren glatten Rinde. Aus den braunen, spindelförmigen Knospen entfalten sich hellgrüne, ovale Blätter, die mit feinen Härchen bewimpert sind, die besonders gut auf den jungen Blättern erkennbar sind. Die entwickelten Blätter fühlen sich wie weiches Plastik an. Die männlichen Blüten bilden kugelförmige Kätzchen, die weiblichen Blüten bringen holzige, dreikantige Früchte (Bucheckern) mit einer glänzenden, braunen Schale hervor. Je 2 Eckern befinden sich in einer holzartigen, mit weichen, struppigen Stacheln bedeckten Schale, die sich bei voller Reife vierteilig öffnet. Die Rotbuche trägt erst nach ungefähr 60 Jahren Früchte.

Die Rotbuche liebt feuchte Böden und ein kühles Klima.

Junge Blätter: April bis Mai Samen (Eckern): September bis Oktober

Fagus leitet sich vom griechischen Wort phegos ab, mit dem Eichen, die weiche, essbare Eicheln trugen, bezeichnet wurden. Das griechische Wort phagein bedeutet essen. Der Zusatz silvatica bedeutet hier vollkommen zu Recht: aus den Wäldern.

Die jungen Blätter sind - solange sie noch durchscheinend sind sehr zart und schmecken angenehm säuerlich. Sie ergeben eine ausgezeichnete Grundlage für Salate, und man kann sie in großen Mengen sammeln, allerdings nur während kurzer Zeit, denn sie werden sehr schnell hart.

Die Rotbuche produziert ungefähr alle 2 Jahre*, manchmal auch öfter, eine große Menge Eckern. Man kann sie, sobald sie herunterfallen, unter den Bäumen aufsammeln in besonders ertragreichen Jahren findet man sie auch noch im darauffolgenden Frühjahr. Die Bucheckern schmecken roh, besonders aber leicht geröstet, ausgezeichnet. Sie haben einen leichten Anklang an Mandeln und lassen sich auch wie diese oder wie Pinienkerne verwenden. Man kann sie ganz mit gedämpftem Gemüse oder gehackt zu Salaten servieren. Aus gemahlene Eckern lässt sich auch eine wilde Pestosauce bereiten. Gesalzen kann man Eckern gut zum Aperitif reichen, aber auch außergewöhnliche Pralinen oder delikate Karamelbonbons lassen sich aus ihnen herstellen, indem man sie in Zucker karamelisiert. Früher stellte man aus gerösteten Bucheckern Kaffee-Ersatz her.

Das aus den Bucheckern gewonnene Öl ist mehrere Jahre haltbar, es wird sogar mit zunehmendem Alter besser und nicht ranzig. Das Öl war früher wegen seines feinen Geschmacks sehr beliebt.

Die hübschen Keimlinge, die aus den herabgefallenen Eckern austreiben und wie winzige Halskrausen aussehen, kann man ebenfalls essen. Sie verlieren ihren bitteren Geschmack, wenn man sie 2mal abkocht.

Die Eckern enthalten ein fettes Öl und sind daher sehr nährstoffreich. Die dünne Haut, die sie umgibt, enthält die Substanz Fagin, die bei übermäßigem Genuss von rohen Eckern Kopfschmerzen und andere Beschwerden hervorrufen kann. Man braucht die Eckern aber nur zu rösten, um sie von diesem Stoff zu befreien.

Die Rotbuche kann evtl. mit der Hain- oder Hagebuche (*Carpinus betulus*) verwechselt werden, deren Blätter sind allerdings gezähnt und nicht bewimpert. Eine Verwechslung wäre ungefährlich, die Blätter der Hainbuche schmecken aber aufgrund ihres hohen Gerbstoffgehalts bitter.

*Franke, Nutzpflanzenkunde: Buchen blühen und fruchten nicht alljährlich reichlich, sondern nur in Abständen von 5-10 Jahren, in den sogenannten Mastjahren. Daher werden sie meist nur in Notzeiten geerntet.

Eicheln Info

Vor mehreren tausend Jahren stellten die Eicheln für die Menschen in unseren Breiten ein wichtiges Nahrungsmittel dar. In den Ausgrabungsstätten des Altertums findet man deshalb immer wieder in den Küchen Reste von Eicheln. Bis zur Jahrhundertwende war der aus Eicheln zubereitete Brei für die Indianer Kaliforniens Bestandteil der täglichen Nahrung.

Die Eicheln sind wegen des hohen Gerbstoffgehalts bitter und adstringierend. Da Gerbstoffe wasserlöslich sind, muss man die Eicheln nur lange genug kochen und das Wasser immer wieder wechseln, um eine hervorragende Grundlage für salzige Speisen (Brei, Gemüsepasteten) oder Süßspeisen (Cremes, Torten, Kuchen usw.) zu erhalten. Getrocknete und gemahlene Eicheln kann man ohne weitere Verarbeitung als Mehl verwenden. Man kann auch die ganzen Eicheln verarbeiten, sofern sie nicht zu bitter sind. Früher stellte man aus getrockneten Eicheln häufig Kaffee-Ersatz her.

In Südeuropa und Nordafrika finden wir Eichen, deren Früchte so süß sind, dass man sie wie Nüsse roh essen oder wie Kastanien rösten kann.

Die Eicheln werden im Herbst gesammelt. Wenn sie nicht wurmig oder von Feuchtigkeit angegriffen sind, kann man sie manchmal sogar noch im folgenden Frühjahr vom Boden aufsammeln. An trockenen, gut belüfteten Orten lassen sie sich bestens aufbewahren.

Die Eicheln besitzen wegen des hohen Gehalts an Kohlehydraten und Proteinen einen großen Nährwert. Wegen ihres hohen Gerbstoffgehalts kann ein übermäßiger Genuss von rohen, unbehandelten Eicheln Kopfschmerzen und Verdauungsprobleme verursachen.

Verwechslungsmöglichkeiten bestehen höchstens mit anderen Arten der Gattung *Quercus*. Ein Irrtum bliebe im übrigen ohne Folgen, da die Früchte aller Eichenarten essbar sind, unter den Voraussetzung, dass man sie wie oben beschrieben zubereitet.

Eichelkuchen

Zutaten

MÜRBTTEIGBODEN			Zubereitung
50	Gramm	Zucker	Für den Mürbteigboden Zucker, Puderzucker, Mehl, die Butterstückchen und Salz mit den Händen zu feinen Streuseln verreiben und dann mit dem Eigelb verkneten. Falls nötig, ganz wenig Milch zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten zugedeckt kalt stellen. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform legen.
50	Gramm	Puderzucker	
200	Gramm	Mehl	
100	Gramm	Butter in Stücken	
1	Prise	Salz	
1		Eigelb	
1	Teel.	Milch falls nötig	
BELAG			
200	Gramm	Eichelpüree	Die Eicheln einschneiden und einige Minuten in Wasser kochen, damit sie sich besser schalen lassen. Die geschälten Eicheln klein hacken und mehrmals hintereinander in jeweils frischem Wasser abkochen, bis alle Gerbstoffe und jeglicher bitterer
300	Gramm	Joghurt	
4	Essl.	Honig	
50	Gramm	Rosinen	
100	ml	Milch	
2		Eiweiß	

Zimt
Geschmack vollständig entfernt sind und das Wasser beim Kochen klar bleibt (solange in den Eicheln noch Gerbstoffe enthalten sind, färbt es sich schokoladebraun).
Zimtpulver

Die gekochten Eicheln zu Mus zerdrücken. Dieses Püree mit dem Joghurt, dem Honig und den Rosinen mischen und die Milch unterrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Mit Zimtpulver verfeinern.

Die Eichelmasse auf dem Teigboden verstreichen und den Kuchen eine halbe Stunde bei 180°C backen.

Wenn Sie ein Eichelpüree haben sollten, das noch zu viele Bitterstoffe enthält, ist diese Rezept ein besonderer Tip, denn die Proteine der Milch und des Eiweißes verbinden sich mit den Gerbstoffen und neutralisieren sie.

Essig aus Wildfrüchten

Zutaten

- 750 ml Obstessig
- 300 Gramm Gemischte Wildfrüchte
(Hagebutte, Schlehe,
-- Holunder, Sanddorn,
Weißdorn, Kornelkirsche,
-- Brombeeren)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Bohnenkraut
- 1 Essl. Weißer Kandis

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Flasche füllen, mit Essig übergießen und acht Wochen ziehen lassen.

Tip:

Schwarzen Holunder abkochen:

Die Früchte des Schwarzen Holunders müssen immer abgekocht werden, denn wenn sie nicht ausgereift sind, verursachen sie roh gegessen Durchfall, Erbrechen und Darmkrämpfe. Ein paar reife Beeren in Essig oder Korn eingelegt schaden dagegen nicht.

Karamelbonbons mit Bucheckern

Zutaten

125	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
300	Gramm	Bucheckern

Zubereitung

Die Bucheckern in einem Sieb über offenem Feuer so lange schwenken, bis sie geröstet sind, dann schälen.

Butter und Zucker in einer Pfanne zergehen lassen und etwa 10 Minuten braun karamelisieren. Prüfen Sie die Festigkeit, indem sie etwas Karamel an einem kleinen Löffel fest werden lassen.

Die geschälten Bucheckern zum Karamel geben und noch 1-2 Minuten mitkaramelisieren. die Bucheckern auf ein geöltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Während das Karamel abkühlt wird es in kleine, viereckige Stückchen geschnitten.

Pikante Schlehen

Zutaten

1 1/2	kg	Schlehen
1/2	Ltr.	Weinessig
750	Gramm	Zucker
3		Gewürznelken
1	Stück	Zimtrinde

Zubereitung

Die mit Wasser bedeckten Schlehen aufkochen und auf Sieb abtropfen lassen.

Weinessig und Zucker durch Abschäumen klar kochen u. Zimt u. Nelken dazu geben. Alles mit Schlehen zusammen aufkochen.

Die Früchte mit Schaumlöffel aus der Flüssigkeit heben u. in Gläser füllen. Danach die Zucker-Essig-Mischung einkochen bis sie dickflüssig ist und über die Früchte gießen. Nach dem Erkalten Gläser verschließen. Verwendung: Als Beilage zu Fleischgerichten, besonders zu Wild.

Schlehen - Süß-Sauer Eingelegt

Zutaten

1,2	kg	Schlehen
375	ml	Rotwein
125	ml	Weinessig, mild
100	Gramm	Brauner Zucker
100	Gramm	Rübensirup
3		Gewürznelken
1		Zimtstange
1/2	Teel.	Pfefferkörner
1/2		Vanilleschote
1	Essl.	Senfkörner
1		Orange, unbehandelt

Zubereitung

Die nach dem ersten Frost frisch gepflückten Früchte waschen, abtrocknen und jede Frucht mehrmals mit einer Nadel einstechen. In einem entsprechend großen Topf Wein und Essig gießen, Zucker, Sirup, Gewürze, die abgeriebene Schale und den Saft der Orange zugeben und etwa 4-5 Minuten kochen. Die Schlehen portionsweise in die kochende Flüssigkeit geben, jede Portion 3-4 Minuten kochen, mit einem Schaumlöffel wieder herausholen und in gut verschließbare Gläser füllen. Den Sud mit den Gewürzen darübergießen und die Gläser fest verschließen. So zubereitet, halten sich die Schlehen mindestens 4-5 Monate.

Schlehen-Chutney

Zutaten

1	kg	Schlehen, entsteint
250	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Zwiebeln
1	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Salz
1	Prise	Nelkenpfeffer
100	Gramm	Honig
10	Gramm	Ingwer, frisch
1	Essl.	Koriander

Zubereitung

Die Rosinen einige Stunden in Wasser aufweichen, so dass sie schön aufgehen. Die Zwiebeln hacken und im Olivenöl anbraten, dann die entkernten Schlehen zugeben. Auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Mit Salz, Nelkenpfeffer, Honig, dem geriebenen Ingwer und Koriander abschmecken.

Diese Sauce passt gut zu Getreidegerichten, aber auch zu frischer, gedünsteter Gänseleber.

Schlehengelee

Zutaten

1 kg Schlehen
500 Gramm Kochäpfel (Boskop!)
3 Essl. Zitronensaft
Zucker nach Saftgewicht

Zubereitung

Die Schlehen rundum mit einer dicken Nadel einstechen, die Äpfel schälen und vierteln. Zusammen mit soviel Wasser aufsetzen, dass die Früchte bedeckt sind, Zitronensaft zugeben. Aufkochen und etwa 1 Stunde sanft köcheln lassen. Bereits im Topf zu dickem Mus schlagen und dann über Nacht durch ein Mulltuch abtropfen lassen. Den Fruchtsaft wiegen und ebensoviel Zucker einrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Schlehenmus mit Zwetschgen

Zutaten

500 Gramm Schlehen
500 Gramm Zwetschgen entsteint
500 ml Früchtetee
1 Teel. Zimt
1/2 Teel. Gewürznelken, gemahlen
1 Prise Sternanis (wenig!)
350 Gramm Honig
Pektinhaltiges Geliermittel
-- nach Herstellerangabe,
-- z.B.
15 Gramm Konfigel

Zubereitung

Schlehen und Zwetschgen mit Früchtetee aufkochen, unter Rühren bei milder Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren, Zimt, Gewürznelke, Sternanis, Honig und Geliermittel zugeben, unter Rühren aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. In heiß ausgespülte Schraubdeckelgläser füllen, verschließen, umgedreht abkühlen lassen.

Schlehen sind besonders gerbstoffreich und sollten möglichst nach dem ersten Frost gesammelt werden. Der Effekt des Frostes, nämlich Gerbstoffe abzubauen, lässt sich auch erreichen, wenn man die Früchte einen Tag einfriert.

Vogelbeer-Kürbis-Chutney

Zutaten

300 Gramm Kürbisfruchtfleisch
50 Gramm Zwiebeln
150 Gramm Äpfel
200 Gramm Vogelbeeren Eberesche
1 Essl. Ingwerwurzel, frisch fein
-- gerieben, evt. weniger
1/2 Teel. Cayennepfeffer
1 Prise Nelkenpulver
1 Zimtstange
1 Teel. Meersalz
100 Gramm Honig
200 ml Apfelessig

Zubereitung

Kürbisfruchtfleisch grob würfeln, Zwiebeln fein würfeln, Äpfel in Schnitze schneiden, zusammen mit abgezupften Vogelbeeren, Ingwer, Cayennepfeffer, Gewürznelke, Zimtstange, Meersalz, Honig und Apfelessig unter Rühren aufkochen und bei milder Hitze etwa 30 Minuten breiig köcheln. Zimtstange entfernen, abschmecken und in heiß ausgespülte kleine Schraubdeckelgläser füllen, verschließen, umdrehen und abkühlen lassen. Angebrochene Gläser sind im Kühlschrank 1-2 Wochen haltbar.

Das Chutney passt gut zu Getreidegerichten und eignet sich als Brotaufstriche.

Vogelbeerenkompott

Zutaten

2	kg	Vogelbeeren
1/2	Ltr.	Wasser
1	kg	Äpfel (Cox Orange)
1 1/2	kg	Zucker
1		Zimtstange
10		Nelken
1/2	Teel.	Ingwerpulver

Zubereitung

Die Vogelbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit dem Wasser zum Kochen bringen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Nach 10 Minuten Kochzeit die Äpfel, den Zucker und die Gewürze zugeben und weiterkochen, bis die Früchte weich sind, das dauert etwa 10 Minuten. Will man das Kompott für einen längeren Zeitraum haltbar machen, in vorbereitete Gläser füllen und sterilisieren.

Vogelbeergelee

Zutaten

1 kg Vogelbeeren Ebersche
1/2 Ltr. Wasser
500 Gramm Einmachzucker
40 ml Wacholderschnaps

Zubereitung

Die Eberesche (*Sorbus aucuparia*), auch als Vogelbeere bezeichnet, da sie von Vögeln gerne gefressen wird, ist ein häufig anzutreffender Baum. Eine Abart ist die süßfrüchtige Mährische Eberesche (*Sorbus aucuparia moravica*). Die als Beeren bezeichneten Früchte sind botanisch Sammelbalgfrüchte. Werden sie im rohen Zustand verzehrt, können sie Erbrechen und Durchfall bewirken. Bei eingekochtem Vogelbeermus, bei Kompott oder Gelee besteht jedoch keine Gefahr. Ihre Beliebtheit als Beilage zu Wildgerichten liegt mit in ihrem herben, zuweilen auch leicht bitteren Geschmack, besonders in Kombination mit Zucker und Gewürzen.

Die Beeren von den Dolden abstreifen, waschen und gut abtropfen lassen. In dem Wasser etwa 1/2 Stunde richtig weich kochen, und anschließend im Mixer pürieren. In ein Mulltuch schütten und 24 Stunden abtropfen lassen, dabei aber nicht durchdrücken. Den Saft mit dem Zucker und dem Wacholderschnaps bis zur Geleeprobe einkochen.

Wilder Fruchtegarten

Zutaten

- 1 kg Wildfrüchte (Mährische Vogelbeere, Weißdorn, -- Schlehe, Kornelkirsche)
- 500 Gramm Apfelmus
- 125 ml Wildfruchtlikör
- 1 Pack. Löffelbiskuit
- 200 Gramm Schmand
- 200 Gramm Frischkäse
- 125 Gramm Quark
- Honig zum Süßen

Zubereitung

Wildfrüchte waschen und verlesen. Früchte zusammen mit etwas Apfelsaft weich kochen. Fruchtbrei durch ein Sieb passieren, mit Apfelmus vermischen und nach Geschmack süßen. Schmand mit Frischkäse und Quark verrühren und mit Honig süßen.

Den Boden einer Schüssel mit Löffelbiskuit auslegen und mit Likör, wahlweise Apfelsaft oder Kaffee beträufeln. Einen Teil des Fruchtbreis und des Schmand/Frischkäse-Gemischs darüber streichen. Nochmals eine Schicht Löffelbiskuit, Likör, Fruchtbrei sowie Schmand/ Frischkäsegemisch darüber streichen und über Nacht ziehen lassen.

Tip:

Vogelbeeren sind sehr sauer:

Die orange-roten Früchte der Eberesche oder wilden Vogelbeere sind sehr bitter und sauer. Sie schmecken erst, wenn sie mindestens ein halbes Jahr eingefroren sind. Werden sie roh in größeren Mengen (500 Gramm und mehr) gegessen - was wegen des bitteren Geschmacks kaum möglich ist - dann treten Reizungen der Schleimhäute in Mund und Magen auf. Durch eine Laune der Natur ist aus der wilden Vogelbeere die Variante Mährische Vogelbeere entstanden. Diese ist wesentlich größer und ihre Früchte schmecken nicht bitter. Daher kann man sie direkt verwenden. Doch roh gegessen ist sie sauer. Am besten werden die Früchte mit Apfelsaft weich gekocht und zum Entfernen der Kerne durch ein Sieb passiert.

Wurst

Bauernleberwurst

Zutaten

2	Ltr.	Wasser
1		Schweinskopf halbiert
1	kg	Frischer Speck mit Schwarte
2		Karotten
1/2		Sellerieknolle
1	Stange	Lauch
600	Gramm	Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
4	Essl.	Margarine
1	kg	Schweineleber
1	Ltr.	Kochbrühe
75	Gramm	Salz
8	Teel.	Schwarzer Pfeffer gemahlen
8	Teel.	Majoran

Zubereitung

Das Wasser aufkochen, Schweinskopf, Speck und das grob zerkleinerte Gemüse hineingeben. Zugedeckt 2 Stunden kochen lassen.

Das Fleisch vom Kopf lösen, es ergibt ca. 2 kg (pro 1/2 Kopf). Speck mit Schwarte in größere Stücke schneiden. Zwiebeln grob würfeln. Knoblauch halbieren. Zwiebeln und Knoblauch in der heißen Margarine andünsten und glasig werden lassen. Leber in Stücke schneiden. Die feine Scheibe in den Fleischwolf setzen und Fleisch, Speck, Zwiebeln und Leber 2 mal durchdrehen. Mit durchgeseibter Kochbrühe aufgießen und mit den Gewürzen pikant abschmecken. Sehr gut vermengen.

In Sturzgläser füllen, verschließen und bei 90 Grad 90 Minuten einkochen.

Bisamratten-Wurst

Zutaten

900 Gramm Bisamrattenfleisch
450 Gramm Schweinefleisch
315 Gramm Kartoffeln, geschält
2 1/4 Teel. Salz
2 Teel. Kreolische Würzmischung
1 Teel. Salbei

Zubereitung

Fleisch und Kartoffeln durch den Wolf drehen. Mit den anderen Zutaten mischen und wursten. Smoker anheizen, Kohlen und Holzchips nur auf eine Seite anhäufen. Würste auf jeder Seite je 1 Stunde mehr räuchern als grillen.

Bumbar Dolmasi - Leberwurst

Zutaten

2	groß.	Därme, zum Füllen
	--	geeignet
	--	oder große Wursthüllen
		Salz
200	ml	Essig

FÜR DIE WÜRSTE

250	Gramm	Leber
100	Gramm	Reis
1/2	Teel.	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
1/2	Teel.	Paprikapulver
1/4	Teel.	Kümmel, gemahlen
1/4	Teel.	Nelkenpfeffer, gemahlen
1	Teel.	Salz
2	Essl.	Wasser (1)
1	Ltr.	Salzwasser (2)

BEILAGEN

- Kompott aus getrockneten
- Aprikosen und Trauben

Zubereitung

Die Innen- und Außenseiten der Därme durch Abreiben mit Salz gründlich reinigen. 1 Stunde in Essig einweichen, dann gründlich waschen. Die Leber hacken. Den Reis waschen und mit den Gewürzen, dem Salz und dem Wasser (1) an die Leber geben. Gut vermischen. Ein Ende des Darms zubinden, einen Trichter mit großer Öffnung in das andere Ende schieben, den Darm füllen und zubinden. In einen Topf mit kochendem Salzwasser (2) geben. Zum Kochen bringen, den Schaum abschöpfen, Deckel auf den Topf legen und Hitze verringern. Nach etwa 15 Minuten den Bumbar mit einer Nadel an mehreren Stellen einstechen. (Sticht man den Darm früher an, so wird nur die Füllung und nicht die Haut gegart.) Weitere 15-25 Minuten köcheln lassen, bis die Wurst weich ist. Das Wasser abgießen, ein Stück Küchentrepp zwischen Topf und Deckel legen und 15 Minuten

stehenlassen. Den Bumbar auf eine vorgewärmte Platte legen und heiß mit dem Kompott servieren.

Info: Bumbar ist in Südostanatolien sehr beliebt. In Siirt gibt es sogar jedes Jahr ein dreitägiges Bumbar-Fest. Am ersten Morgen im Februar, wenn auf den Bergen und Hügeln die Narzissen gepflückt werden die ersten Frühlingsblumen, ist es Brauch, eine besondere Art von Bumbar herzustellen, 'Cokat' genannt, und sie mit einem Kompott aus Trauben und Aprikosen zu essen. Angehende Schwiegermütter schicken den Bräuten ihrer Söhne Geschenke, darunter Bumbar, Baklava und Früchte. Die zukünftige Schwiegermutter tut das nur, solange das Mädchen verlobt ist nach der Eheschließung muss die Schwiegertochter - wie beim Eierfest ihrer Schwiegermutter, solange diese lebt, jedes Jahr Bumbar und andere Geschenke bringen.

Anmerkung: Die Mengenangaben in diesem Rezept basieren auf der Annahme, dass ein fünfgängiges türkisches Menü geplant ist. Besteht das Menü aus weni Gängen, kann die Menge pro Person erhöht werden.

Diät-Kalbsleberwurst

Zutaten

- 1 kg Kalbfleisch
- 400 Gramm Schweinebauch (fett) ohne
-- Schwarte
- 600 Gramm Schweineleber (sollte sehr
-- frisch sein, am Besten
-- am Schlachttag kaufen)
- 20 Gramm Diät-Salz
- 2 Teel. Weißen Pfeffer gestrichen
- 1/2 Teel. Muskatbüte oder
-- Muskatnuss, gestrichen
- 1/2 Teel. Kardamom gestrichen
- 80 Gramm Zwiebeln glasig gedünstet

Zubereitung

Zwiebeln glasig dünsten und zur Seite stellen. Kalbfleisch und Schweinebauch in schwach kochendes Wasser legen und 60 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Fleisch aus dem Wasser nehmen und die Leber etwa 15 Sekunden lang zur Desinfektion in das kochende Wasser tauchen. Fleisch, Leber und Zwiebeln durch die 4,5 mm (grobe Leberwurst 8 mm) Scheibe drehen. Dann die Masse mit den anderen Zutaten gut vermischen.

Mit Handfülltrichter in Naturin-Tripfan-Hüllen 50 mm Durchmesser (undurchlässige Kunsthülle) stramm einfüllen, Luftblasen vermeiden. Dafür die Hülle ganz auf den Trichter und sie mit der Füllmasse herunter schieben. Geht am Besten zu zweit. Hülle abdrehen (etwa 5 cm ungefüllt lassen) und mit Wurstfaden zubinden.

Dann 60 Minuten bei 80 Grad brühen.

Würste in siedendes Wasser legen, dann durch Zugabe von kaltem Wasser auf 80 Grad bringen).

Nach dem Brühen sofort abkühlen. In lauwarmes Wasser legen, nach und nach kaltes Wasser aufgießen, dabei die Würste häufig wenden. Wenn es keine Diät-Leberwurst sein muss, pro Kilogramm Wurstmasse etwa 20 g Salz nehmen. Wenn sie rosa werden soll, halb und halb Salz und Pökelsalz verwenden.

Achte auf die Menge, eine Frischwurst sollte in drei Wochen verbraucht sein.

Fasanen in Gelee

Zutaten

2		Fasanen
1/2	kg	Schweineschwarte
4		Kalbsfüße
1/4	Ltr.	Weißwein
1/4	Ltr.	Essig oder etwas -- Zitronensaft
4	Ltr.	Wasser bis 1/4 mehr
1	Bund	Suppengrün
6		Wacholderbeeren -- bis 1/3 mehr
1		Zwiebel
2		Gewürnelken
6		Pfefferkörner
6		Pimentkörner Neugewürz Zitronenschale
2		Lorbeerblätter
100	ml	Weißwein nach Wunsch
3		Eiweiß

Zubereitung

2 Fasnen (sic!) werden rein gemacht und dressiert.

1/2 kg klein geschnittene Schweineschwarte und 4 zerschnittene Kalbsfüße werden gewässert und mit 1/4 Liter Weißwein, 1/4 Liter Essig oder etwas Zitronensaft und 4 bis 5 Liter Wasser zugestellt. Dann gibt man klein geschnittene Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe, 6 bis 8 Wacholderbeeren, 1 Zwiebel, 2 Gewürnelken, 6 Pfeffer- und Neugewürzkörner, 1 Stückchen Zitronenschale und 2 Lorbeerblätter dazu und läßt es 1 Stunde langsam kochen. Dann gibt man die Fasnen hinein und läßt es langsam 2 Stunden weiter kochen. Dann nimmt man die Fasnen heraus. Die Brühe kocht man mit dem übrigen Inhalt noch 2 1/2 bis 3 Stunden langsam weiter, seiht sie durch und läßt sie erkalten. Ist das Gelee fest genug, so nimmt man alles Fett herunter, erwärmt es wieder, klärt sie mit 3 Eiweiß und Schalen (sic!) und schmeckt sie gut ab. Die Fasnen werden mit der Geflügelschere halbiert, mit warmem Wasser abgespült, in Sturzgläser gelegt, mit der geklärten Brühe übergossen und 50 Minuten bei 100 Grad sterilisiert.

Gänseleber in Aspik

Zutaten

- 1 groß. Gänseleber
- Milch oder Weißwein
- Salz
- Trüffel
- Arrak oder Rum
- Aspik (*)

Zubereitung

Eine große weiße Gänseleber legt man 2 Stunden in Milch oder weißen Wein, trocknet sie ab, befreit sie von Haut und Sehnen, bestreut sie mit Salz und teilt sie in 2 Teile. Dann schneidet man die Leber an verschiedenen Stellen ein und steckt in jeden Einschnitt ein Trüffelstückchen. Nun besprengt man die Leber mit etwas Arrak oder Rum, legt sie in ein Sturzglas, übergießt sie mit geklärtem Aspik (siehe Aspik zu machen) und sterilisiert 80 Minuten bei 100 Grad.

Gesülzter Hase

Zutaten

1		Hase Rücken und -- Hinterläufe
1	Ltr.	Wasser
1/2	Ltr.	Essig
6		Wacholderbeeren Gewürzkörner
1		Lorbeerblatt
1	klein.	Zwiebel
1	Bund	Suppengrün
1		Eiweiß
1/4	Ltr.	klare Sulz (*) Fleischextrakt

Zubereitung

Rücken und Hinterläufe eines Hasen werden abgehäutet und in 1 Liter Wasser und 1/2 Liter Essig, welches kochend heiß sein soll, zugestellt. Dann gibt man 6 Wacholderbeeren, etwas ganzes Gewürz, 1 Lorbeerblatt, 1 kleine Zwiebel, etwas Sellerie, Petersilie und gelbe Rübe dazu und lässt es langsam kochen. Wenn der Hase fast weich ist, nimmt man ihn heraus, löst das Fleisch von den Knochen und legt es in die Sturzgläser. Die Knochen werden zerstampft in die Brühe zurückgegeben und diese kurz eingekocht. Dann sieht man die Brühe ab und lässt sie erkalten. Dann wird sie entfettet, mit 1 Eiweiß geklärt, mit 1/4 Liter aufgelöster, klarer Sulz (siehe Sulze und Gelee) vermennt, mit etwas Fleischextrakt gefärbt, abgeschmeckt, über das Hasenfleisch gegossen und 50 Minuten bei 100 Grad sterilisiert.

Hasenbraten in Kraftgelee

Zutaten

1	Hase
	Salz
	Speck
	Butter
	Sulz

Zubereitung

Ein schöner, fleischiger Hase (Rücken und Hinterläufe) wird abgehäutet, mit Salz eingerieben und recht dicht und zierlich gespickt. Dann legt man ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit heißer Butter und brät ihn unter fleißigem Begießen recht saftig. Dann löst man das Fleisch behutsam vom Knochen, schneidet es in schöne Stücke, aus den Hinterläufen löst man den Knochen heraus, lässt die Keulen ganz, legt sie mit dem Rückenfleisch schön geordnet in die Fleischgläser, übergießt es mit einer kräftigen, klaren Sulz und sterilisiere 50 Minuten bei 100 Grad.

Hasenrücken in Gelee

Zutaten

- 1 Hase, jung gebraten
- Champignons, eingelegt
- Maiskölbchen, eingelegt
- Eier hartgekocht
- Trüffel, eingelegt
- Krebsschwänze
- Pfeffergurken ausgestochen
- Sardellen
- Aalstückchen
- Kalbsfußgallerte (*) oder
-- Schwartengallerte

Zubereitung

(*) Rezepte sind separat erfasst, SB

Man schneidet das Fleisch von einem gebratenen jungen Hasen in gleichmäßige, zierliche Stücke. Diese schichtet man abwechselnd mit kleinen eingelegten Champignons, eingelegten Maiskölbchen, hartgekochten Eiern (beliebig geformt), eingelegten Trüffeln, Krebsschwänzchen, ausgestochenen Pfeffergurken, Sardellen und Aalstückchen in niedrige breite Sturzgläser, übergießt bis 2 Querfinger vom oberen Rand mit einer ausgelösten hellen Kalbsfußoder Schwartengallerte und sterilisiert 30 Minuten bei 95 Grad.

Beim Gebrauch taucht man das Glas einige Sekunden in heißes Wasser, trocknet es rasch ab, stürzt den Inhalt auf einen flachen Teller und gibt eine Senf-Mayonnaise dazu.

Hausgemachte Enten-Gemüsesülze und Kräuter-Joghurtdip

Zutaten

320	Gramm	Entenbrust
		Salz und Pfeffer
1/2	Teel.	Butterschmalz
1	groß.	Karotte
1		Zucchini
2		Tomaten
1	Pack.	Sülzepulver für
3/4	Ltr.	Wasser
2	Essl.	Weinessig

KRÄUTER-JOGHURTDIP

1/2	Bund	Frische kräuter Dill, -- Schnittlauch, Petersilie, -- Kerbel
80	Gramm	Joghurt
2	Essl.	Sahne Salz und Pfeffer
4	mittl.	Champignonköpfe

ZUM GARNIEREN

Blattsalate
Kräuter

Zubereitung

Die Entenbrust abbrausen, trockentupfen und die Haut entfernen. Mit Jodsalz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Im Backofen bei 180 Grad etwa 15 Minuten garziehen lassen, herausnehmen und erkalten lassen. Mit Küchenkrepp das Bratfett abtupfen, in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Inzwischen die Karotte schälen und mit der Zucchini der länge nach in 5 mm dicke Streifen schneiden. Salzwasser erhitzen und das Gemüse bißfest garen, herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Tomaten oben kreuzweise einschneiden, Strunk entfernen, in heißem Wasser kurz brühen, die Haut abziehen, vierteilen und die Kerne entfernen. Die Sülze nach Packungsanleitung herstellen und mit

Weinessig und Jodsalz gut abschmecken.

Eine Form mit etwas Sülze ausgießen, so daß der Boden etwa 3 mm bedeckt ist.

Erkalten lassen. Dann als erstes die Zucchini einlegen, mit Sülze aufgießen.

Entenbrustscheiben, wieder Sülze, dann Karotten, wieder Sülze, Entenbrustscheiben, Sülze, die Tomaten und zum Abschluß die Form mit der übrigen Sülze auffüllen. Das Ganze im Kühlschrank mindestens 3 bis 4 Stunden, am besten über Nacht stocken lassen.

Für den Dip kräuter feinhacken. Joghurt mit Sahne verrühren, die kräuter zugeben und mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken. Champignonköpfe putzen, Stiele entfernen und die Sauce hineinfüllen.

Sülze in Scheiben schneiden, anrichten, Champignonköpfe mit dem Dip dazusetzen und mit Blattsalaten und kräutern garnieren.

Jübarer Leberwurst

Zutaten

1	kg	Geräucherter Speck
6		Zwiebeln
2	kg	Kalbsleber
750	Gramm	Gehacktes vom Schwein -- gewürzt Salz
6	Essl.	Getrockneter Majoran
1	Essl.	Schwarzer Pfeffer adM
1/4	Ltr.	Fleischbrühe

Zubereitung

200 g Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, kleinschneiden und mit dem Speck ausbraten. Die Leber in Streifen schneiden, dazugeben und 10 Minuten dünsten. Den restlichen Speck in Streifen schneiden und zusammen mit der gedünsteten Leber durch den Fleischwolf geben. mit dem Gehackten, Salz, Majoran, Pfeffer und Brühe vermengen und in Einkochgläser füllen. Die Gläser verschließen und in die Saftpfanne des Backofens setzen. die Wurst bei 150 °C 90 Minuten sterilisieren. Herausnehmen, ein feuchtes Tuch über die Gläser legen und abkühlen lassen.

Jübar liegt in der Altmark, dem Teil Sachsen-Anhalts, der, westlich der Elbe und nördlich der Magdeburger Börde gelegen, an Niedersachsen angrenzt. Diese fabelhafte Leberwurst ist zu frischem Bauernbrot, vielleicht auch zu Grünkohl, ein für diese Region überaus typischer Genuss.

Kalbsleberwurst (Großmutter)

Zutaten

250	Gramm	Kalbsleber
250	Gramm	Mageres Kalbfleisch
1		Zwiebel
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
500	Gramm	Schweinefett
30	Gramm	Salz
3	Gramm	Weißer Pfeffer
		Majoran nach Geschmack

Zubereitung

Die Kalbsleber mit heißem Wasser überbrühen. Kalbfleisch mit Zwiebel, Nelken Lorbeerblatt weich kochen. Kalbsleber klein schneiden und zusammen mit dem weichen Kalbfleisch durch den Fleischwolf drehen oder mit der Küchenmaschine klein hacken. Dabei etwas von der Kalbsbrühe begeben bis ein homogener Brei entstanden ist. Dann mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Das Schweinefett in einem Topf schmelzen und in die Wurstmasse vorsichtig hineingeben, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren bis die Masse schaumig, flockig und hell ist. Die Leberwurst dann entweder in kleine Gläser oder Därme füllen. Die Gläser in kochendem Wasser eine Stunde ziehen lassen.

Leberwurst

Zutaten

1	kg	Kalbsleber
500	Gramm	Kalbsherz
2	kg	Kalbfleisch
500	Gramm	Bauchspeck
		Salz, Pfeffer
		Piment
		Thymian
		Majoran

Zubereitung

Enthäutete, entsehnte Leber fein schneiden, in Salzwasser gekochtes Herz und Fleisch auskühlen lassen und mit der Leber durch den Fleischwolf drehen, mit kleinwürfelig geschnittenem Speck vermischen, würzen und unter Beigabe von Brühe oder anderer Flüssigkeit geschmeidig durchkneten. Die Masse in Konservengläser füllen, mit Gummiring verschließen. Im Wasserbad zum Kochen bringen und 45 Minuten kochen lassen.

Leberwurst Grob

Zutaten

- 2 kg Schweinebauch mit Schwarte
- 500 Gramm Schweineleber
- 500 Gramm Zwiebeln
- 100 Gramm Schweineschmalz
- 2 Teel. Zerstoßener Piment
- 1 Essl. Thymian und Majoran
-- getrocknet
- 1 Teel. Weißer Pfeffer
- 1 Essl. Salz

Zubereitung

Kochen Sie den Schweinebauch 1 1/2 Stunden in Salzwasser und lassen Sie ihn darin abkühlen. Anschließend durch die mittlere Fleischwolfscheibe drehen, die Leber durch die feine.

Würfeln Sie die Zwiebeln und dünsten Sie sie im Schmalz glasig. Dann Fleisch, Leber, Gewürze und 1/4 Liter der Schweinebauchbrühe dazugeben und kräftig verrühren. Sofort in vorbereitete Gläser füllen (nur 1/3 des Glases füllen!) und 2 Stunden bei 98oC einkochen.

Bei diesem Rezept können Sie hemmungslos experimentieren: mehr oder weniger Kräuter, Schinkenwürfel dazu, Knoblauch hinein und was Ihnen sonst noch alles einfällt. Sie können auch weiße Trüffel hineinschneiden.

Leberwurst I

Zutaten

1	kg	Kalbsleber
500	Gramm	Kalbsherz
2	kg	Kalbfleisch
500	Gramm	Bauchspeck
		Salz, Pfeffer
		Piment
		Thymian
		Majoran

Zubereitung

Enthäutete, entsehnte Leber fein schneiden, in Salzwasser gekochtes Herz und Fleisch auskühlen lassen und mit der Leber durch den Fleischwolf drehen, mit kleinwürfelig geschnittenem Speck vermischen, würzen und unter Beigabe von Brühe oder anderer Flüssigkeit geschmeidig durchkneten. Die Masse in Konservengläser füllen, mit Gummiring verschließen. Im Wasserbad zum Kochen bringen und 45 Minuten kochen lassen.

Leberwurst I / Trüffel-Leberwurst II

Zutaten

2		Schweinelebern
1	kg	Schweinefleisch, fett
1	kg	Lunge
500	Gramm	Speck
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Zucker
1		Zwiebel
		Thymian
		Majoran
1/4	Ltr.	Brühe
		Fett

FÜR TRÜFFEL LEBERWURST

80	Gramm	Trüffeln bis 1/4 mehr, pro
1	kg	Wurstmasse

Zubereitung

2 Schweinslebern, 1 kg fettes Schweinefleisch, 1 kg Lunge und 50 dkg Speck werden mit Wasser bedeckt zugestellt und gekocht: die Leber 5, der Speck 30 Minuten, die Lunge und das Schweinefleisch 1 Stunde. Lunge und Leber werden zweimal durch die Fleischmaschine getrieben, Schweinefleisch und Speck in feine Würfel geschnitten, auf ein Sieb gegeben und mit der kochenden Brühe übergossen, mit Lunge und Leber vermischt, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise klarem Zucker, 1 geriebenen Zwiebel, Thymian und Majoran gewürzt, nochmals durch die Fleischmaschine getrieben, mit 1/4 Liter Brühe gut vermischt und abgeschmeckt. Dann füllt man die Masse in die eingefetteten Sturzgläser und sterilisiert 1 3/4 Stunden bei 100 Grad.

Trüffel-Leberwurst II.

Der oben angegebenen Leberwurstmasse fügt man in feine Würfel geschnittene Trüffeln hinzu, und zwar auf 1 kg Masse rechnet man 8 bis 10 dkg Trüffeln.

Leberwurst II

Zutaten

500	Gramm	Frische Kalbsleber
125	Gramm	Mageres Kalbfleisch
125	Gramm	Durchwachsener, -- geräucherter Speck
200	Gramm	Schweineschulter
3		Eier
3	Essl.	Mehl
1/4	Ltr.	Kräftige Fleischbrühe
1	Essl.	Salz
1	Essl.	Majoran
1	Essl.	Thymian
1	Essl.	Liebstöckel
1	Teel.	Rauchsalz
1	Teel.	Weißer Pfeffer
1	Teel.	Beifuß
1	groß.	Zwiebel
2		Knoblauchzehen

Zubereitung

Die in Scheiben geschnittene Leber in Fett langsam gut durchbraten und abkühlen lassen, zusammen mit dem übrigen Fleisch, Zwiebel und Knoblauch durch den Wolf geben. Gewürze in der Brühe 20 Minuten kochen. Alles mischen, in Gläser füllen und bei 100 Grad 1 3/4 Stunde kochen.

Leberwurst III

Zutaten

2	kg	Schweinelebern
1	kg	Schweinefleisch, fett
500	Gramm	Schweinefilet
		Salz
1		Zwiebel
		Pfeffer
		Zucker
		Majoran
		Thymian

Zubereitung

2 kg rohe enthäutete Schweineleber, 1 kg Schweinefleisch, recht fett, 50 dkg Schweinefilet (alles roh) werden zweimal durch die Fleischmaschine getrieben. Dann fügt man Salz, 1 geriebene Zwiebel, Pfeffer, ein wenig klaren Zucker, etwas Majoran und Thymian hinzu, treibt es noch ein- oder zweimal durch die Fleischmaschine, schmeckt die Masse ab und füllt sie sofort fest unter peinlichster Vermeidung von Lücken in breite Sturzgläser und sterilisiert 2 Stunden bei 100 Grad. Am besten lässt sich diese Wurst stürzen, wenn sie erst 3 Monate in den Gläsern gestanden ist. Die Masse hat sich dann so gefestigt, dass man sie bequem auch in ganz dünne Scheiben aufschneiden kann.

Leberwurst im Glas

Zutaten

1		Kalbsfuß zerhackt
2	Ltr.	Wasser
1	kg	Magerer Schweinebauch mit -- Schwarte
2		Lorbeerblätter
600	Gramm	Fetter Speck
2	Essl.	Weißer Pfefferkörner
600	Gramm	Schweineleber
3		Zwiebeln bis 1/3 mehr
80	Gramm	Salz
2	Prisen	Gemahlener weißer Pfeffer
2	Prisen	Nelken
1	Teel.	Thymian
2	Teel.	Majoran
1	Prise	Muskatnuss

Zubereitung

Zerhackten Kalbsfuß reinigen, in Wasser aufsetzen und aufkochen lassen. Schweinebauch und fetter Speck grob zerschneiden und mit Lorbeerblättern und Pfeffer eine Stunde leise kochen lassen.

Leber säubern, 2 Minuten im Sud liegen lassen, abtropfen und in Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen und vierteln. Gekochtes Fleisch in Streifen schneiden, Kalbsfuß vom Knochen lösen und zweimal durch den Fleischwolf drehen (dünne Scheibe).

Mit Gewürzen und 1/2 l Kochbrühe zu gleichmäßiger Masse verarbeiten. Einkochgläser 3/4 damit füllen. Mit Gummi und Deckel verschließen und 2 Stunden bei 100 Grad sterilisieren. Gläser zum Abkühlen auf ein Tuch stellen und mit einem anderen Tuch abdecken. Erst nach dem Erkalten Klammern entfernen.

Tellersulz von Frischlingsschäufele und Malzbier

Zutaten

1		Schäufele vom Frischling
1	Ltr.	Dunkles Malzbier
1/2		Zimtstange
6		Wacholderbeeren
1		Thymiansträusschen
3		Nelken
25	Gramm	Salz
1	Teel.	Waldhonig
6-8	Blätter	Gelatine

Zubereitung

Das Schäufele mit den Gewürzen im Malzbier kalt ansetzen und ca. 40 Min. langsam köcheln lassen. Öfter abschäumen. Wenn das Fleisch weich ist, vom Knochen lösen und in gefällige Stücke schneiden. Den Sud durch ein Tuch passieren und mit der eingeweichten, ausgedrückten Gelatine gelieren. Die Fleischstücke in tiefe Teller geben, nach Belieben mit Lorbeerblatt und Nelken oder frischen Johannisbeeren garnieren, mit Geliertud knapp bedecken und kalt stellen.

Trüffelleberwurst (Herstellung im Hause)

Zutaten

250	Gramm	Kalbfleisch, gekocht
		-- sogen. Schnitzelfleisch
125	Gramm	Schweinefleisch, gekocht
50	Gramm	Pastetenspeck *
500	Gramm	Schweinsleber, roh
250	Gramm	Schweinespeck,
		-- frisch gekocht
120	Gramm	Schweinefleisch, roh
1/2		Trüffel
		Salz
		Pfeffer
2		Semmeln
		Thymian
		Majoran
5	Gramm	Petersiliengrün
3		Meter Schweinedärme

Zubereitung

Pastetenspeck: nicht geräucherter, schöner, breiter Speck.

Gekochtes Kalb- und Schweinefleisch, roher Speck, Schweinsleber, gekochter, frischer Schweinespeck, rohes, fettes Schweinefleisch und 2 erweichte, ausgedrückte passierte Semmeln werden faschiert und passiert, mit würfelig geschnittener Trüffel, Salz, weißem Pfeffer, feingeschnittener Petersilie, Thymian und Majoran gut vermengt und in gut gereinigte Schweinsdärme gefüllt. Die Würste werden in lauwarmes Wasser, das man allmählich bis zum Sieden erhitzt, eingelegt. Die Würste dürfen nicht kochen, da sie sonst springen. Sie sind dann vollständig gar, wenn auf eine Stichprobe hin kein blutiger Saft mehr ausfließt.

Die Wurst wird nebst anderem kalten Aufschnitt aufgetragen.

Wildschweinkopfsülze mit Gr. Pfeffer und Backpflaumen

Zutaten

		WILDSCHWEINKOPFSÜLZE
800	Gramm	Wildschweinfleisch, von -- Hals, Backen, Zunge
1	Essl.	Zucker
1	Teel.	Salz
Einige		Pfefferkörner, -- zerdrückt
1		Thymianzweig
1		Knoblauchzehe, zerdrückt
1		Bouquet garni, Möhre, -- Sellerie, Lauch, Zwiebel -- und Lorbeerblatt, mit -- Bindfaden -- zusammengebunden
		Salz Pfeffer aus der Mühle
100	Gramm	Backpflaumen
1	Essl.	Grüner Pfeffer
10		Gelatineblätter
40	ml	Roter Portwein
30	ml	Armagnac

		KARTOFFELLAUCHSALAT
1		Schalotte
1/2		Eiweiß
1/2	Teel.	Senf
2	Essl.	Distelöl
1	Essl.	Rotweinessig
1	Essl.	Fleischbrühe Salz Pfeffer aus der Mühle
3	klein.	Festkochende Kartoffeln
1		Lauchstange

1/2 Fris'esalat
1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Wildschweinfleisch über Nacht mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, und Knoblauch marinieren. Fleisch abwaschen und in klarem Wasser einmal aufkochen lassen. In einem Topf gerade eben mit Wasser bedecken, das Fleisch mit dem Bouquet garni 40-50 Minuten langsam weich kochen. Fleisch herausnehmen, auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Brühe durch ein Sieb gießen und die Pflaumen darin einweichen.

3/4 Liter der Brühe abmessen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, (evtl. mit zwei Eiweiß klären). Gelatine einweichen, ausdrücken und mit dem Portwein erwärmen, auflösen und mit dem Arnagnac in die Brühe geben. In einer Schüssel auf Eiswürfeln herunterkühlen. Wenn das Gelee zu stocken beginnt, den grünen Pfeffer dazugeben und damit einen Spiegel in eine Terrinenform gießen. Dann abwechselnd Fleisch und Pflaumen einschichten und das Gelee hineingießen. Die Form in Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Für das Dressing die Schalotte abziehen, in Ringe schneiden. Eiweiß mit dem Senf glattrühren und nach und nach das Öl hineinschlagen. Essig, Brühe und Schalottenringe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Fris'e putzen, waschen, trockenschleudern. Den Schnittlauch abspülen, trockentupfen, in Ringe schneiden, alle Zutaten mit dem Dressing marinieren.

Die Sülze in Scheiben schneiden. Mit dem Kartoffel-Lauch-Salat anrichten.

Wildschweinschmalz

Zutaten

1 kg Wildschwein-Rückenfett
250 Gramm Walnüsse
Frischen Thymian
Majoran
Fichtenspitzen

Zubereitung

Gewürze trocknen und mahlen. Getrocknete Walnüsse hacken. Das feine Nussmehl absieben und die gröberen Teile mit etwas Salz rösten. Wildschweinfett auslassen. Wenn es anfängt, steif zu werden, die gerösteten Nüsse und zwei gehäufte Esslöffel der Gewürzmischung unterziehen. Das Schmalz in Töpfchen füllen und kalt stellen.

Wildschweinschmalz II

Zutaten

- 2 kg Wildschweinfett (Bauch-,
-- Rückenspeck)
- 1 mittl. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Apfel
- 200 ml Wasser
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Thymianzweige
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 8 Weiße Pfefferkörner evtl.
-- die Hälfte mehr

Zubereitung

Das Wildschweinfett in Streifen oder Stücke schneiden und bis zur weiteren Verarbeitung kalt stellen. Zwiebel, Knoblauch und Apfel schälen und fein würfeln.

Das gut gekühlte und geschnittene Wildschweinfett durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das durchgelassene Fett in einen entsprechend großen Topf geben, das kalte Wasser zufügen, erhitzen. Zum Schmelzen bringen, nach 10 Minuten die restlichen Zutaten zufügen (die Gewürze können lose oder in einem Gewürzsäckchen, das später wieder entfernt wird, zugegeben werden, je nachdem, ob sie im fertigen Schmalz verbleiben sollen oder nicht), mit einem Spritzschutz abdecken. Sobald die Grieben eine goldbraune Farbe angenommen haben, das Schmalz in hitzebeständige Gefäße einfüllen. Um ein Absetzen der Grieben am Topfboden zu verhindern, das Schmalz im fast erkalteten, dickflüssigen Zustand nochmals durchrühren.

Nach Belieben mit Gewürzen und Kräutern dekorieren.

Anmerkung: Das Schmalz vom Wildschwein ist eine seltene Delikatesse und durch seinen kräftigen, würzigen und zugleich leicht nussigen Geschmack ein wahrer Gaumenschmaus. Ob als deftiger Brotaufstrich oder als Auftakt zu einem Wildmenü gereicht, Wildschweinschmalz ist eine kulinarische Besonderheit. In seiner Herstellung unterscheidet er sich nicht von der traditionellen Methode. Es darf nicht vom rauschigen Tier stammen.

Wildschweinsülze mit Blattsalaten und Vinaigrette

Zutaten

1		Kalbsfuß (1,5 kg, vom -- Schlachter zersägen -- lassen)
3		Zwiebeln
250	Gramm	Mohren
250	Gramm	Petersilienwurzeln
200	Gramm	Knollensellerie
1	groß.	Porreestange
1	kg	Wildschweinschulter -- mit Knochen
3		Lorbeerblätter
2	klein.	Rosmarinzweige
3		Thymianzweige
4		Wacholderbeeren
1	Teel.	Weißer Pfefferkörner
7	Essl.	Rotweinessig Salz, weißer Pfeffer
120	Gramm	Verschiedene Blattsalate -- Frisee, Eichblatt, -- Lollo bianco
3	Essl.	Traubenkernöl
100	Gramm	Ricotta ungesalzen

Zubereitung

1. Die Kalbsfußknochen in kaltem Wasser aufsetzen, einmal aufkochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebeln quer durchschneiden, mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne ohne Fett legen und bei starker Hitze kräftig bräunen. Mohren, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen. Mohren und Petersilienwurzeln ganz lassen, den Sellerie in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Porree putzen und halbieren.

2. Die Wildschweinschulter mit Kalbsfuß, Gemüse, Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Wacholder und Pfefferkörnern in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze 2 1/2 Stunden offen garen. Erst abschäumen, wenn sich eine dicke Schaumschicht gebildet hat und kein neuer Schaum mehr aufsteigt. Möhren, Petersilienwurzeln, Sellerie und Porree nach 30

Minuten Garzeit herausnehmen und abkühlen lassen. Die Wildschweinschulter nach 2 1/2 Stunden Garzeit herausnehmen.

3. Ein Spitzsieb mit einem feuchten Mulltuch auslegen, den Fond durch das Sieb in einen anderen Topf gießen und auf 3/4 l einkochen. Danach gut entfetten und mit 5 El Rotweinessig, Salz und Pfeffer würzen. 4 El Fond für die Vinaigrette beiseite stellen, dann den Fond abkühlen lassen.

4. Den Porree in 1 cm breite Ringe, das restliche Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch vom Knochen lösen das mittlere Stück in dünne Scheiben, das restliche Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Fleisch und Gemüse auf 6 tiefen Tellern verteilen und mit dem Fond bedecken. Abdecken und mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

5. Kurz vorm Servieren die Salate waschen, putzen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Aus dem restlichen Rotweinessig und Fond, Salz, Pfeffer und Traubenkernöl eine Vinaigrette rühren. Die Salate auf der Sülze anrichten. Den Ricotta glattrühren, mit einem feuchten Teelöffel 6 Nocken abstechen und auf der Sülze verteilen. Salat und Sülze mit der Vinaigrette beträufeln und servieren.

Wildsülze

Zutaten

150	Gramm	Zwiebeln
100	Gramm	Knollensellerie
1	mittl.	Petersilienwurzel
1	mittl.	Möhre
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein (z.B. Beaujolais)
1/4	Ltr.	Rotweinessig
1 1/2	kg	Wildschweinnacken
4		Hasenkeulen (ungespickt)
5		Frische Salbeiblätter
1	Bund	Thymian
3		Lorbeerblätter
5		Pimentkörner
10		Wacholderbeeren
10		Schwarze Pfefferkörner
		Salz
5	Essl.	Öl
250	Gramm	Kleine feste rosa Champignons
50	Gramm	Getrocknete Steinpilze
15	Blätter	Weißer Gelatine
1	Teel.	Fleischextrakt
1	Teel.	Süße Sojasauce
125	ml	Roter Portwein
125	ml	Madeira

Zubereitung

Alle Zutaten bereitstellen. Die Zwiebeln pellen und in Scheiben schneiden. Sellerie, Petersilienwurzel und Möhre putzen, waschen und grob zerteilen. Rotwein und 1/8 l Rotweinessig mit 1/2 l Wasser vermischen. Wildschweinnacken und Hasenkeulen in eine Schüssel legen. Salbei, Thymian, Lorbeerblätter, Suppengrün, Zwiebeln, Piment, Wacholderbeeren und Pfefferkörner um die Fleischstücke verteilen. Das Wein-Essig-Gemisch darübergießen, zudecken und über Nacht kühl stellen. Durchziehen lassen, zwischendurch wenden. Das Fleisch herausnehmen, abtropfen lassen und salzen. Das Öl in einem Bräter sehr heiß werden lassen. Die Fleischteile rundherum kräftig darin anbraten. Dann die Beize mit Gemüse und Gewürzen darübergießen. Das Fleisch im geschlossenen Bräter bei mittlerer Hitze insgesamt 2 1/2 bis 2 3/4 Stunden schmoren

lassen, zwischendurch wenden. Die Hasenkeulen nach 1 Stunde herausnehmen. Während das Fleisch schmort, die Champignons putzen, waschen, eventuell in Scheiben schneiden. Die Steinpilze in 1/4 l lauwarmem Wasser einweichen. Das Fleisch kalt werden lassen. Den Sud im Schmortopf mit 1/2 l Wasser kurz kochen lassen, dann durch ein Mulltuch gießen. Die Flüssigkeit auffangen, kalt werden lassen, dann das Fett abheben. Den Sud in einem Topf wieder zum Kochen bringen. Champignons und Steinpilze mit Einweichflüssigkeit dazugeben und acht Minuten bei ganz milder Hitze kochen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Sud mit den Pilzen in ein Sieb gießen, den Sud auffangen, die Pilze in eine Schüssel geben. Die ausgedrückte Gelatine im Sud auflösen. das Fleisch von den Knochen lösen und in zwei cm große Würfel schneiden. Fleisch und Pilze gut vermengen und in zwei Steingutoder Porzellanformen (je 1 1/2 l Inhalt) geben. Fleischextrakt in wenig warmem Sud auflösen und mit Sojasauce, restlichem Rotweinessig, Portwein und Madeira unter den Sud mischen, eventuell salzen. Die Flüssigkeit über das Fleisch-Pilz-Gemisch gießen. Die Sülze über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Sie hält sich ungefähr drei Tage. Dazu passt Preiselbeer-Orangen-Sauce.

Wildsülze mit Preiselbeer-Senf-Sauce

Zutaten

50	Gramm	Möhren
50	Gramm	Sellerieknolle
100	Gramm	Porree
8		Wacholderbeeren
1/2	Bund	Thymian
2		Hasenkeulen (800 g)
		Salz
		Schwarzer Pfeffer aus der -- Mühle
3	Essl.	Öl
1		Lorbeerblatt
10	Blätter	Weißer Gelatine
250	Gramm	Feste rosa Champignons und 5-6 frische Champignons für die Dekoration
125	ml	Roter Portwein
5	Essl.	Rotweinessig
3	Essl.	Madeira
50	Gramm	Preiselbeerkompott (Glas)
1	Teel.	Scharfer Senf
1	klein.	Kopf Salat (z.B. Lollo rosso)

Zubereitung

Möhren, Sellerie und Porree putzen, waschen und grob zerkleinern. Wacholderbeeren zerdrücken. Thymianblättchen abzupfen. Hasenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Keulen darin von allen Seiten kräftig anbraten. Suppengrün, Wacholderbeeren, Thymian und Lorbeer zugeben. 1/8 l Wasser angießen. Keulen zugedeckt 30-35 Minuten schmoren. Dabei nach und nach 1/8 l Wasser zugießen. Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Champignons (bis auf die für die Garnitur) putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Keulen aus der Pfanne nehmen, Schmorfond durch ein Mulltuch gießen und aufkochen. Pilzscheiben darin einmal aufkochen, mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Fleisch von den Knochen lösen und in sehr feine Scheiben schneiden. Gelatine ausdrücken und im lauwarmen

Schmorfond auflösen. Portwein, Essig und Madeira zugeben. Fond eventuell mit Salz abschmecken. Pilz und Fleischscheiben gemischt in eine Terrinenform aus Porzellan einschichten und mit dem Fond übergießen. Die Sülze über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Für die Sauce das Preiselbeerkompott mit dem Senf verrühren. Die Sülze aufschneiden und auf Salatblättern anrichten. Jeweils 1 Teelöffel Preiselbeer-Senf-Sauce auf eine Scheibe Sülze geben und mit ein paar frisch geschnittenen Champignonscheiben belegen.

Zwiebel - Leberwurst

Zutaten

ZUTATEN FÜR 5 KG	
1/2	kg Schweineleber
1/2	kg Mageres Kalbfleisch
1	kg Speckabschnitte
1	kg Schweinebauch
1/2	
1	kg Schweinskopf
1/2	

GEWÜRZE FÜR 1 KG MASSE	
22 Gramm	Salz
2 Gramm	Pfeffer
1 Gramm	Majoran
1/2	Piment
1/2 Gramm	Muskatblüte
1/2 Gramm	Thymian
1/2 Gramm	Nelken
1/2 Gramm	Kardamom
1/2 Gramm	Ingwer
1/2 Gramm	Zimt
80 Gramm	Zwiebeln (Schalotten)

Zubereitung

Leber leicht anbrühen und zusammen mit den geschälten Zwiebeln durch die feine Scheibe des Wolfes drehen. Die gewürzte Masse in Gläser füllen und bei 98 Grad 1 1/2 Stunde garen.