



Hirschragout mit Serviettenknödel, dazu Wildpreiselbeeren vom Alpengasthof Enzian (Mönichkirchen)

17.01.2023, 7:03



© WIRTSCHAFTSKULTUR

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit: etwa 3 bis 4 Stunden

Hirschragout

- 2 kg Hirschschulter (ausgelöst und zugeputzt)
- 500 g Wurzelgemüse
- 200 g Zwiebeln
- Wildfond/Rindsuppe
- Schmalz/Öl
- Preiselbeeren
- 1/4 Rotwein

Knödel

- 600 g Semmeln
- 6 Eier
- 0,6l Milch
- 160 g zerlassene Butter
- 2 Zwiebeln
- Gehackte Petersilie
- Salz

Zubereitung

Hirschragout:

- Fleisch würfeln und anbraten. Gegen Ende Gemüse und Zwiebel dazu geben und kurz weiter rösten. Preiselbeeren dazu umrühren und mit Rotwein löschen. Nun genau so viel Wildfond dazu, dass das Fleisch bedeckt ist. Lorbeerblatt und Wacholder dazu. Zart kochen lassen, abschmecken. Unter Rühren das Mehl einsieben.

Serviettenknödel:

- Zwiebel fein schneiden und anschwitzen. Eier, Milch und Salz verrühren, Semmelwürfel mit zerlassener Butter, dem Eierngemisch, Zwiebel, gehackter Petersilie gut vermischen und durchziehen lassen. Semmelfülle zu einer circa 8 cm großen Rolle formen, einwickeln und Enden gut eindrehen. In Salzwasser schwach wallend 35 Minuten kochen lassen. Dann in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

➤ www.enzianwirt.at

Das könnte Sie auch interessieren



Rosa Rehrücken auf Eierschwammerlsauce mit Erdäpfel-Kräuterroulade

vom Eisenbock's Strasser Hof aus Straß im Straßertale. ➤ mehr

WIRTSCHAFT^{IN} NÖ

Magazin WIRTSCHAFT NÖ 2022

Das Mitglieder-Magazin der Wirtschaftskammer Niederösterreich ➤ mehr



Resche Erdäpfelknödel mit Kräuter-Käsefülleauf Kürbis-Kriecherl-Ragout

vom Landgasthaus Planer aus Rammersdorf. [➤ mehr](#)