

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

120 g Dinkelmehl
40 g Stärkemehl
90 g Hartkäse
2 Stk. Eier
100 ml Milch
1 Stk. fein gehackte Zwiebel
700 g Hirschripplerl
1 Stk. Knoblauchzehe, zerdrückt
500 g Zwetschen
150 ml Rotwein
3 EL Senfmehl
1 EL Honig
300 g Gelierzucker
1,5 Stk. Chilis
Salz
Chilis
Thymian
Backpulver
Knoblauch
Kümmel
Öl
Orangensaft, frisch gepresst
Orangenschale

Mein persönlicher Tipp

Zwetschkensenf: Ein lukullischer Geheimtipp als Beigabe zu Wildschinken aber auch zum Verfeinern von Wildsuppen oder –saucen. Anstelle von Zwetschen können auch Pflaumen, Holunderbeeren oder Hagebutten verwendet werden.:

Carola Neulinger

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:

- Mag. Christine Schober, Monika Lindbichler-Sohneg, Ing. Andreas Hager & Romana Schneider:
Kursunterlage Wild

Gebratene Hirschripplerl mit Thymian-Chili-Muffin und feurigem Zwetschkensenf

Zubereitung

Thymian-Chili-Muffin

- Zutaten für 4 Portionen: 120 g Dinkelmehl, 40 g Stärkemehl, 90 g Hartkäse gerieben, 2 Eier, 100 ml Milch, Salz, Chili, Thymian, 1 Msp. Backpulver
- Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren und kräftig abschmecken.
- Anschließend in Back- bzw. Muffinförmchen füllen und bei 175 °C ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Gebratene Hirschripplerl

- Zutaten für 4 Portionen: Ca. 600 – 800 g fleischige Wildripplerl, Salz, Knoblauch, Kümmel ganz
- Die Ripplerl gut würzen, auf ein Backblech legen und im Rohr bei 180 °C ca. 10 Minuten braten und die restlichen ca. 10 Minuten auf 200 °C erhöhen.
- Die Ripplerl können kalt oder warm serviert werden.

Feuriger Zwetschkensenf

- Zutaten für 4 Portionen: 1 große feingehackte Zwiebel, 1 feingehackte Knoblauchzehe, 150 ml Rotwein, 3 EL Senfmehl, 1 EL Salz, 1 EL Honig, 1 – 2 EL Öl, 500 g entkernte Zwetschen, 300 g Gelierzucker 2:1, Saft und geriebene Schale einer Orange, 1 – 2 gehackte Chili, 1 Msp. Nelkenpulver
- Zwiebel in Öl goldgelb anrösten, den Knoblauch kurz mitrösten und die klein geschnittenen Zwetschen unterrühren.
- Rotwein, Gelierzucker, Orangenschale und –saft hinzugeben und die Masse wie Marmelade einkochen. Vom Herd ziehen.
- Nun Senfmehl, Salz, Chili, Honig und Nelkenpulver gut unterrühren.
- Zuletzt heiß in Gläser füllen, verschließen und die Gläser für 5 Minuten auf den Kopf stellen, danach wieder umdrehen.
- Kühl und dunkel gelagert mindestens 6 Monate haltbar.