

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

Gebratene Hirschripplerl mit Thymian-Chili-Muffin und feurigem Zwetschkensenf



Foto: Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

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.



Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:



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

Kursunterlage Wild

