

Gebratene Hirschripperl

Zutaten:

Ca. 600 – 800 g fleischige Wildripperl, Salz, Knoblauch, Kümmel ganz

Zubereitung:

Die Ripperl 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 Ripperl können kalt oder warm serviert werden.



Thymian-Chili-Muffin

Zutaten:

120 g Dinkelmehl, 40 g Stärkemehl, 90 g Hartkäse gerieben, 2 Eier, 100 ml Milch, Salz, Chili, Thymian, 1 Msp. Backpulver

Zubereitung:

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.

Ribisel-Chutney „Cumberland“

Zutaten:

1 kg Ribiseln (rot), 200 g Preisel- oder Moosbeeren, Saft von 3 Orangen, Schale einer unbehandelten Orange, 4 Stück Würfelzucker, 1/8 l Rotwein, 1/8 l Rotwein- oder Beerenessig, 400 g Zucker, 1 Stange Zimt, 6 Gewürznelken, 1 TL Senfpulver, 1/2 TL Thymianblättchen, 1 TL Salz, etwas frisch gemahlener Pfeffer, evtl. 1 Stamperl (2 cl) Orangen- oder Ribisellikör

Zubereitung:

Ribiseln und Preiselbeeren waschen und abtropfen lassen. Unbehandelte Orange mit Würfelzucker gut abreiben, dann dünn schälen und in feine Streifen schneiden. Rotwein mit Orangensaft und geschnittener Orangenschale, Würfelzucker, Zucker, Zimt und Nelken aufkochen, vom Herd ziehen und abkühlen. Die Früchte begeben und einige Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen. Am nächsten Tag mit Essig, Kräutern und Salz bei schwacher Hitze dicklich einkochen. Vom Herd nehmen und mit den übrigen Gewürzen (Senfmehl, Pfeffer) abschmecken. Kochendheiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen. Bei kühler, dunkler Lagerung beträgt die Haltbarkeit mindestens 6 Monate.

Tipp:

Diese Chutney-Variation ist eine klassische Beilage zu Wildspezialitäten. Das Rezept schmeckt auch ausgezeichnet mit Weichseln oder Kirschen oder nur Schwarzen Ribiseln.

Laibchen vom Damwild mit Süßkartoffel-Chili-Püree

Zutaten Damwildlaibchen:

500 - 600 g Faschiertes vom Damwild, 1 Semmel, 1 kleine Zwiebel, 2-3 EL Öl, 1 Ei, Salz, Knoblauch, Wildgewürze, 1-2 EL Topfen, 1-2 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Semmel in Wasser einweichen und faschieren. Feingeschnittene Zwiebel in Öl anrösten, überkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken. Laibchen formen und in Öl beidseitig braten.

Süßkartoffel-Chili-Püree

Zutaten:

Ca. 1 kg Süßkartoffeln, 6-8 EL Milch, ca. 50 g Butter, Salz, frisch gemahlene Muskatnuss, ca. 1/2 TL Chiliflocken (je nach gewünschter Schärfe und Schärfegrad)

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 20 bis 25 Minuten weichkochen. Die weichen Süßkartoffelstücke abseihen und im offenen Topf etwas ausdämpfen lassen (überschüssige Feuchtigkeit soll entweichen). Milch mit Butter, Salz, Muskat und vorerst nur mit einem Teil der Chiliflocken aufkochen. Süßkartoffeln durch eine Erdäpfelpresse drücken und begeben bzw. mit einem Erdäpfelstampfer zu Brei verarbeiten. Evt. noch nachwürzen bzw. je nach Geschmack Chiliflocken begeben. Eine besondere Würze zaubert z.B. auch etwas Zimtpulver, Lebkuchengewürz oder Kardamom – erlaubt ist, was schmeckt!

Wildpüreesuppe

Zutaten (ca. 2 Liter):

400 g Wildfaschiertes (Brust, Kleinteile), 80 g Selchspeck klein geschnitten, 150 g Wurzelgemüse klein geschnitten, 100 g Zwiebel (fein gehackt), 1 EL Paradeismark, 1/4 l Rotwein, Wildgewürz, 1 Msp. Zimt, 60 g Mehl, 2 l Bouillon, 1/4 l Obers, 1/16 l Met oder Madeira, gehackte Petersilie

Zubereitung:

Klein geschnittenen Selchspeck in Öl anbraten, Faschiertes beifügen und hell rösten, Wurzelgemüse, Zwiebel und Paradeismark kurz mitangehen lassen, mit Rotwein ablöschen, reduzieren, mit Mehl stauben, mit Bouillon auffüllen, Gewürze beifügen, 10 – 15 Minuten köcheln lassen, salzen und im Mixer pürieren. Vor dem Servieren Suppe mit Obers, Butter und Met bzw. Madeira vollenden und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp:

Mit gerösteten Weißbrotwürfeln oder –schnitten und sautierten Pilzen die Suppe verfeinern!
Anstatt Mehl können auch eingeweichte Linsen zum Binden verwendet werden!

Wildkochkurse: www.seminarbaeuerinnen-ooe.at
Wildfleisch aus bäuerlicher Wildtierhaltung: www.wildhaltung.at

Rezepte LK OÖ, Seminarbäuerin Monika Lindbichler

SEMINAR
BÄUER
INNEN