

WILDGESCHNETZELTES MIT PILZEN UND STEINPILZSPATZELN

ZUBEREITUNG

Für die Spatzeln die Steinpilze fein mahlen und zum Mehl geben. Mit den Eiern, Wasser und Salz einen feinen Spätzleteig bereiten und im kochenden Salzwasser garen.

Die Pilze in heißem Butterschmalz kräftig anbraten, durchrösten und würzen.

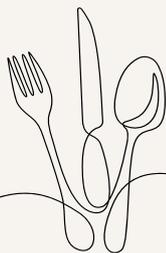
Das Fleisch in feine Streifen schneiden und scharf in Butterschmalz anbraten. Zwiebeln dazugeben und durchrösten. Würzen und mit Wildfond und Sahne aufgießen. Etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Granten und Sauerrahm dazugeben.

Spatzeln, Geschnetzeltes und Pilze anrichten und mit Granten garnieren.

Rezept von Sieghard Krabichler



© Krabichler



FAFGA - GRATIS EINTRITTSKARTEN

Unter Vorweis
einer gültigen Jagdkarte
erhält man 2 GRATIS
Eintrittskarten!

Kontakt:
office@meraner.at
0512/585850

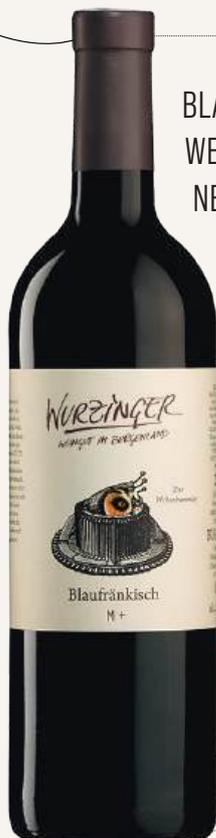
WEIN DES MONATS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Wildfleisch aus der Keule
oder Rücken
100 ml Sahne
2 EL Sauerrahm
200 ml Wildfond
1 EL Grantenmarmelade
1 Zwiebel in Würfeln
1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren

250 g beliebige Pilze (Steinpilze,
Pfifferlinge, braune Champignons,
Kräuterseitlinge)
1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Petersilie

400 g Weizenmehl 405
40 g getrocknete Steinpilze
3 Eier, 2 Dotter
100 ml Wasser
Prise Salz



BLAUFRÄNKISCH M+ 2019 WEINGUT PIA & JOSEF WURZINGER, NEUSIEDLER SEE – TADTEN

Pannonisches Klima, die Einflüsse des Neusiedler Sees, ausgeglichene Bodenstrukturen und naturnahe Produktion sind beste Voraussetzungen, um klare, ausdrucksvolle Weine zu keltern. Wir finden, Wein gehört zu allen fröhlichen Gesellschaften, aber auch zu traurigen Anlässen. Er kann Genuss- und Lebensmittel sein, aber auch Elixier und sogar Medizin. Wein kann helfen, zur Ruhe zu kommen und Entspannung zu finden, regt aber auch zum Philosophieren und Diskutieren an. Was bedeutet: Wein ist Teil unseres Lebens und kann fast alles sein, wenn er nur gut ist.

AUGE: tiefes Blauviolett mit zarter Randaufhellung

NASE: Kirschen und Johannisbeeren, druckvoll und tief, feine Röstaromen nach Kaffee- und Kakaobohnen

GAUMEN: am Gaumen saftig, reife Kirschfrucht mit kernigen Tanninen; attraktive Röstaromen, feines Nougatkaramell, darunter Brombeeren- und Cassis-Anklänge; elegante, frische, dunkle Beerenfrucht, feine Tannine – jede Menge Potential

SORTE: Blaufränkisch

ALKOHOL: 14 Vol.-%

PREIS: € 18,54

WEINKELLEREI INNSBRUCK
MERANER
www.meraner.at

