

HACKBRATEN VOM WILD MIT BUNTEN KAROTTEN UND KARTOFFELSTAMPF

ZUBEREITUNG

Die Semmel wird in Milch eingeweicht und anschließend gut ausgedrückt. Die fein gewürfelte Zwiebel dünstet man in etwas Fett glasig an. Danach verknetet man das Wildhackfleisch gründlich mit dem eingeweichten Brötchen, der Zwiebel, dem Ei, Senf, Majoran sowie der gehackten Petersilie. Die Masse wird mit Salz und Pfeffer kräftig abgeschmeckt und zu einem Laib geformt. In einer ofenfesten Form gart der Hackbraten bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 bis 55 Minuten; bei Bedarf kann während des Garens etwas Brühe angegossen werden, damit er saftig bleibt.

Die geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, anschließend abgeseigt und kurz ausdampfen gelassen. Danach zerstampft man sie grob und rührt Butter sowie warme Milch unter, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss wird der Stampf abschließend abgeschmeckt.

Die geschälten Karotten werden in Stücke geschnitten und in Butter kurz angebraten. Anschließend gibt man Honig hinzu und lässt ihn leicht karamellisieren, bevor mit etwas Gemüsebrühe abgelöscht wird. Die Karotten schmoren nun bei mittlerer Hitze, bis sie bissfest gegart sind. Zum Schluss werden sie mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer gewürzt und mit frischen Kräutern bestreut serviert.

Rezept von Sieghard Krabichler



© Krabichler



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN HACKBRATEN:

800 g Wildhack (z. B. Reh oder Hirsch)
1 Semmel vom Vortag
1 Zwiebel, fein gewürfelt, Knoblauch fein gehackt
1 Ei, 1 TL Senf, Milch
1 TL Majoran, Salz, schwarzer Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie
Butterschmalz oder Öl

FÜR DEN KARTOFFELSTAMPF:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
50 g Butter
100 ml warme Milch
Muskatnuss, Salz

FÜR DAS KAROTTENGEMÜSE:

600 g Karotten (gelb, orange)
1 EL Butter oder Olivenöl
1 TL Honig
50 ml Gemüsebrühe
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Petersilie



ANNA, WEISSBURGUNDER, DOC 2023, WEINGUT TIEFENBRUNNER

Seit 1848 betreibt die Familie Tiefenbrunner Weinbau – heute bereits in sechster Generation. Die Weinberge befinden sich rund um den Turmhof in Entiklar bei Kurtatsch im Süden Südtirols. Hier trifft mediterrane Wärme auf alpine Frische. Diese besonderen Klimabedingungen sowie die vielfältigen Böden – von Kalkschotter über Porphyry bis hin zu Lehm und Dolomit – bieten ideale Voraussetzungen für den Weinbau. Die Reben wachsen in Höhenlagen zwischen 210 und 1.000 Metern. Jede einzelne Lage bringt durch ihre spezifischen Bedingungen Weine mit eigenständigem Charakter und unverwechselbarer Stilistik hervor. Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen. Mit viel Erfahrung und Feingefühl begleitet die Familie jeden Jahrgang Schritt für Schritt – von der Arbeit im Weinberg bis zum fertigen Wein im Glas. Im Keller verbinden sie Tradition mit modernen Ansätzen. Der Ausbau reicht vom klassischen Betonfass bis hin zu ausgewählten Lagen, die im Holzfass zusätzliche Tiefe und Struktur entwickeln.

Der Weißburgunder ANNA zeigt eine feine, lebhaft frische und einen kräftigen, harmonischen Körper. Trocken, samtig und elegant begeistert er mit einem langen, anhaltenden Abgang. Aus Lagen zwischen 400 und 630 m passt er perfekt als Aperitif oder zu Teigwaren, Reis, Fisch und Geflügel.

AUGE: grügelbe Farbe

NASE: Intensiv blumiges Bouquet mit vielen fruchtigen Duftnoten, die an reife Äpfel erinnern.

GAUMEN: Sein Körper ist kräftig und harmonisch, der Abgang lang und anhaltend. Im Geschmack wirkt er angenehm trocken, fein und samtig mit lebhafter Frische.

TRINKTIPP: Servieren Sie den Anna-Weißburgunder bei einer optimalen Trinktemperatur von zehn Grad in einem etwas bauchigeren Glas, damit sich die Aromen ideal entfalten können.

ALKOHOL: 13,5 Vol.-%

PREIS: € 18,80 (Detailpreis bei Kauf vor Ort)

ERHÄLTlich: Weinkellerei Meraner in Innsbruck

WEINGUT TIEFENBRUNNER | SCHLOSSKELLEREI TURMHOF
Schlossweg 4, I-39040 Entiklar/Kurtatsch, Südtirol
Tel. +39 0471 880 122, www.tiefenbrunner.com



WEINGUT | TENUTA

TIEFENBRUNNER

Schlosskellerei Turmhof