

GAMSB RATEN MIT SCHUPFNUDELN UND STEINPILZSAUCE

ZUBEREITUNG

Den Gamsbraten würzen, in Butterschmalz rundum anbraten und Gemüse mitrösten. Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen, Wildfond und Gewürze zugeben und bei 160 °C etwa 2,5–3 Stunden schmoren. Den Bratensaft passieren und abschmecken.

Für die Schupfnudeln gekochte Kartoffeln pressen, mit Mehl, Ei, Butter und Salz zu einem Teig verarbeiten, Schupfnudeln formen, in Salzwasser gar ziehen lassen und anschließend in Butter goldbraun braten.

Für die Sauce Schalotte und Steinpilze (geht auch mit anderen Pilzen) in Butter anbraten, Bratensaft und Schlagobers zugeben, kurz einkochen lassen und mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gemeinsam mit Granatenmarmelade servieren.

Rezept von Sieghard Krabichler



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

GAMSB RATEN:

1,2 kg Gamskeule
2 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln, 2 Karotten
100 g Sellerie, 2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
250 ml Rotwein, 500 ml Wildfond
Wacholderbeeren, Lorbeerblätter
Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer

STEINPILZSAUCE:

300 g Steinpilze, 1 Schalotte
1 EL Butter, 150 ml Schlagobers
100 ml Wildfond
Petersilie, Salz, Pfeffer

SCHUPFNUDELN:

800 g mehlig Kartoffeln
180 g Mehl, 1 Ei
30 g Butter, Salz
Butter zum Anbraten

WEIN DES MONATS

LAGREIN RISERVA DOC „SEGEN“ 2021

Wo alpine Steillagen und sanfte Hügel aufeinandertreffen, entsteht seit 125 Jahren Südtiroler Weinkultur von zeitloser Eleganz. Tief verwurzelt im Herzen des Burggrafenamtes steht die Sekt- und Weinkellerei Meran für alpine Sekt- „Metodo Classico“ und charaktervolle Weine höchster Qualität. Rund 350 Mitglieder bewirtschaften über 260 Hektar Weinberge. 16 Rebsorten und über 35 Etiketten stehen für einen authentischen Ausdruck Südtiroler Terroirs. Kellermeister Stefan Kapfinger verbindet seit Jahrzehnten Tradition und Innovation mit feinem Gespür. Das Jubiläum in diesem Jahr verbindet überlieferte Tradition und Passion mit der modernen Genusswelt – und macht Meraner Weingeschichte im Glas erlebbar.

Der Wein hat eine tief dunkelgranatrote Farbe, komplexe, fruchtige Nase nach Lakritze, Leder, Kirsche und Bitterschokolade; im Mund gut eingebundene, griffige Tannine, elegant, weich, mit feinem langem Abgang.

ANBAUZONE: Meran

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SERVIERTEMPERATUR: 16° C

GESAMTSÄURE: 5,75 g/l

ALKOHOL: 14,5 Vol.-%

LAGERUNG: Flaschen liegend, dunkel und bei max. 15° C aufbewahren.

SPEISEEMPFEHLUNG: Wild, dunkles Fleisch und Hartkäse – ein Meditationswein

PREIS: € 29,04 brutto

ERHÄLTlich: Weinkellerei Meraner in Innsbruck
www.meraner.at/kellerei-meran

KELLEREI MERAN

Panorama-Önothek, Kellereistraße 9, I-39020 Marling
City.Vinothek, Lauben 218, I-39012 Meran, Südtirol
Tel. +39 0473 447137, www.kellereimeran.it

