

Wildrahmsuppe mit Morcheln

Kräftige Wildbrühe herstellen. Zwiebelmehlschwitze mit der Brühe und etwas Weißwein auffüllen. Auskochen lassen und mit Sahne verfeinern. Morcheln einweichen und in Brühe arziehen lassen. in Scheiben schneiden und zur Suppe geben.

Rouladen vom Wildschwein

Dünne Scheiben von der Keule schneiden, platieren, würzen mit =Allergeheimster= und mit Wildfarce bestreichen. mit Zahnstochern fixieren und scharf anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit etwas Brühe angießen. Im Ofen garschmoren und vom Bratenfond eine kräftige Soße herstellen.

Rahmsauerkraut

Speck, Zwiebeln und Sauerkraut anschwitzen und mit Pfeffer und Zucker würzen. Garschmoren und ab und zu mit Sahne angießen.

Schupfnudeln

Zu gleichen Teilen durchgedrückte Kartoffeln und Mehl. Daraus mit Ei, Salz und Mußkat einen festen Teig herstellen. Schupfnudeln rollen und abblanchieren. Abschrecken und in etwas Butter nachbraten.

Blätterteigtaschen mit Hirschragout

Feines Ragout herstellen und auf die Mitte einer Blätterteigplatte geben. Den Rand mit Ei bestreichen, über Eck zusammenklappen und den Rand andrücken. Mit Ei bestreichen und im Ofen bei 180 G° garbacken.

Rotkohlsalat

Rotkohl fein raspeln. salzen und weichkneten. Würzen mit Honig. Pfeffer, Essig, Oel, geriebener Zwiebel und Apfel.