1/3 Gamsrücken

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Winter



Zutaten

1 KG	Gamsrücken
4 EL	Wildgewürz
	Salz
2-3 EL	Butterschmalz
200 ML	Wildfond
	Schuss Rotwein
1	Thymianzweig

Zubereitung

1. Den ausgelösten Gamsrücken mit Wildgewürz und Salz einwürzen.

   Als Tipp probiert mein selbstgemachtes Wildgewürz zu eurem Gamsrücken.

2. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz scharf anbraten, herausnehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen bei ca. 170 °C ca. 10-15 Minuten braten.

3. Den Bratenrückstand mit etwas Wildfond und Rotwein ablöschen und vor dem Servieren über den Gamsrücken gießen.

   Sehr gut passen auch Eierschwammerl dazu.

2/3 Wildgewürz

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Winter



Zutaten

	Rotkraut
	Apfel
2 EL	Öl
2 EL	Kristallzucker
0,5 STUECK	Zwiebel
	Essig, Salz, Nelken, Kümmel
125 ML	Rotwein
125 ML	Wasser
1 EL	Preiselbeeren

Zubereitung

1. Die Gewürze kurz in einer Pfanne erwärmen.
2. Anschließend mit einer Küchenmaschine oder einem Möser zerkleinern und dann vermischen.

SEMINAR BÄUERINNEN

3/3 Apfelrotkraut

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Winter



Zutaten

15 G	schwarzer Pfeffer
10 G	bunter Pfeffer
40 G	Pimentkörner
25 G	Wacholderbeeren
70 G	Koriandersamen

Zubereitung

1. Für das Apfelrotkraut Zwiebel, geschälten Apfel und Rotkraut fein schneiden.
2. Öl erhitzen den Zucker hell karamellisieren.
3. Zwiebel zugeben, hell anrösten, mit Essig löschen.
4. Rotkraut zugeben, würzen, mit Rotwein und Wasser aufgießen und weichdünsten lassen.
5. Mit Preiselbeermarmelade abschmecken.