

Wildragout mit Schupfnudeln

WILDRAGOUT

für 4 Personen

- 1,2 kg Wildbret aus Hals, Schulter und Brust
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Sonnenblumenöl
- je 400 g Lauch, Knollensellerie, Zwiebeln, Karotten
- 2 EL Tomatenmark
- 30 g Weizenmehl
- 500 ml Rotwein
- 50 ml Weißweinessig
- je 3 Lorbeerblätter, Nelken, Stängel Petersilie
- 5 Wacholderbeeren
- 15 weiße Pfefferkörner
- Speisestärke
- 1 Frühlingszwiebel

SCHUPFNUDELN (30 Minuten Standzeit)

- 500 g Pellkartoffeln vom Vortag
- 150 g Weizenmehl
- je 1 Ei und Eigelb
- Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Weizenmehl zum Bearbeiten
- 2 EL Butter

WILDRAGOUT

Die Fleischstücke in 3×3 cm große Würfel schneiden. Leicht salzen und pfeffern und in einem großen Bräter in heißem Sonnenblumenöl portionsweise anbraten.

Das Gemüse putzen, schälen, klein schneiden und bis auf den Lauch zum angebratenen Fleisch geben und mitbraten. Nach circa 10 Minuten das Tomatenmark unterrühren. Die Lauchstreifen zugeben und das Mehl darüberstäuben. Gut vermischen und mit Rotwein sowie Essig ablöschen. Die Gewürze und gewaschenen Petersilienstängel in einem Gewürzsäckchen zugeben. Mit so viel Wasser auffüllen, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Das Ragout rund 1 Stunde 15 Minuten garen.

Die weich geschmorten Fleischstücke herausnehmen, das Gewürzsäckchen entfernen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte sie zu dünn geworden sein, mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke zur gewünschten Konsistenz binden. Frühlingszwiebel putzen, waschen, in Ringe schneiden und das Ragout damit bestreuen.

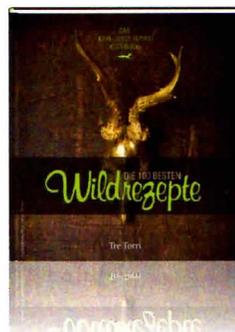
SCHUPFNUDELN

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Ei und Eigelb zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Den Teig circa 30 Minuten ruhen lassen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen Strängen rollen und mit einer Teigkarte in gleich große Stücke teilen.

Die Stücke schupfen, das heißt zwischen den Handinnenflächen rollen. Schupfnudeln in reichlich kochendem Salzwasser rund 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die abgetropften Schupfnudeln in aufgeschäumter Butter kurz braten, leicht salzen und sofort servieren.

Die 100 besten Wildrezepte

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert.



240 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 10010647

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulparey.de