

Hirschgeschnetzeltes mit Wildkräuterspätzle und Schlehenbutter

Rezept Margreth Steingruber



Kulturlandschaft auf dem Teller

Wildkräuterspätzle

Zutaten:

5 Eier

350g Mehl

50g Milch

etwas Salz

50g Wildkräuter (Brennnesseln, Giersch, Vogelmiere, Knoblauchsrauke, Löwenzahn)

Wildkräuter mit Milch zerkleinern. Mehl, Eier, Salz und Wildkräuter Milch zu einem Teig verrühren. In einem Topf reichlich Salzwasser erhitzen. Den Teig mit dem Spätzle-Hobel in das kochende Wasser geben. Die Spätzle sind gar, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Spätzle abseihen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne mit Öl oder Butter erhitzen.

Schlehenbutter

Zutaten:

Schlehen in Essig eingelegt, Butter, Salz

Schlehen abtropfen lassen, Fruchtfleisch vom Kern entfernen, Butter schaumig rühren, Schlehen-Fruchtfleisch dazu geben, mit Salz abschmecken.

Tipp: Die Butter mit einer Spritztülle auf ein Backpapier spritzen und fest werden lassen. Gut geeignet zum Einfrieren.

Hirschgeschnetzeltes

Zutaten:

750g Hirschoberschale oder Rosenspitz

1 Zwiebel

etwas Mehl

ca. 1/2 l Wasser

1/8 l Sahne

Öl zum Braten

Salz, Pfeffer

4 Wacholderbeeren

Wildkräuter der Saison

Das Fleisch in Streifen schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten. Zwiebel in Würfel schneiden, dazu geben. Mit Mehl bestäuben und mit Wasser aufgießen. Die Wacholderbeeren zerdrücken und mit dem Fleisch köcheln lassen. Mit Sahne, Salz, Pfeffer abschmecken. Mit Wildkräutern bestreuen.

