

Rezept des Monats: Wildgeschnetzeltes

Rezept des Monats: Wildgeschnetzeltes. Wenn im Herbst Waidma?nner und -frauen erfolgreich von der Jagd heimkehren, dann stehen herzhaftes Wildgerichte auf der Speisekarte. Fu?r die Zubereitung gibt es viele Mo?glichkeiten, bei denen die Freunde „wilder“ Ko?stlichkeiten voll auf ihre Rechnung kommen.





REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

WILDGESCHNETZELTES

Wenn im Herbst Waidmänner und -frauen erfolgreich von der Jagd heimkehren, dann stehen herzhafte Wildgerichte auf der Speisekarte. Für die Zubereitung gibt es viele Möglichkeiten, bei denen die Freunde „wilder“ Köstlichkeiten voll auf ihre Rechnung kommen.

Das Fleisch von Hirsch, Wildschwein und Co. erfreut sich seit vielen Jahren wachsender Beliebtheit. Viel Bewegung, geringerer Fettgehalt und natürliches Futter machen es bei Genießern so beliebt.

Vielfältige Möglichkeiten

Heiße Wildgerichte aus der Metzgertheke werden ebenso gerne genommen wie vorgegarte Speisen, welche die Kunden zu Hause nur noch erwärmen oder ihnen den letzten Schliff geben müssen. Wie wäre es etwa mit saftigem Wildschnitt? Diese gelingen einzigartig gut, wenn zu Goldini Fertigpanade (Art.-Nr.: 230425) noch die Gewürzzubereitung Diana Wildwürzung OG AF (Art.-Nr.: 227726) gemischt wird. Mit ihren rustikalen Nuancen von Wachholder, Koriander und Piment gelingt es Diana Wildwürzung, den Reichtum des Waldes einzufangen und dem Wildfleisch ein geschmacklich harmonisches Umfeld zu geben.

Symphonie des Waldes

Immer ein kulinarischer Volltreffer ist die Verbindung von Wild und Pilzen –, denn wer bereits im Wald harmonisiert, tut dies in der Regel auch perfekt in der Pfanne. Leicht umgesetzt wird etwa ein Hirschgeschnetzeltes mit Eierschwammerln (Pfifferlingen) mit der Al Funghi Pilzmarinade OG (Art.-Nr.: 235426) und den praktischen Zwiebeln in Scheiben (Art.-Nr.: 249990).

Wer seinen Kunden das Besondere bieten will, verpasst dem saftigen Wildschweinbraten eine köstlich-krosse Kräuterkruste. Hier geben Reichenau Kräuter Würzmarinade Original OG (Art.-Nr.: 235382) und Lucullus-Fix für Knödel (Art.-Nr.: 230387) den Semmelwürfeln einen himmlisch würzigen Geschmack sowie die perfekte Bindung.

Das Bratenstück vom Wildschwein bekommt mit Weinbauer OG (Art.-Nr.: 230335) zusätzlich eine herzhafte Note.

Material

10,0 kg Hirschgeschnetzeltes
 3,0 kg Eierschwammerln/
 Pfifferlinge (TK-Ware)
 0,5 kg Zwiebeln in Scheiben,
 Art.-Nr.: 249990
 0,1 kg Blatt Petersilie,
 grob gehackt
 1,0 kg Al Funghi Pilzmarinade
 OG, Art.-Nr.: 235426

Verarbeitung

Alle Zutaten gleichmäßig
 vermengen

Zubereitung

Pfanne: 5–6 Minuten

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at