



Hirschknödel mit Traubenblaukraut

Zutaten für 6 Personen:

800 g Hirschhals o.ä., z.B. Schulter (vom Damwild, Rotwild oder Sikawild)

200 g Schweinebauch

3 altbackene Brötchen

1 Zwiebel

20 g grüne Pfefferkörner

40 g Senf

50 g Preiselbeerkonfitüre

3 Eier

Salz, Pfeffer, Kräuter, Petersilie, Thymian, Rosmarin, Majoran.

Zubereitung:

Küchenfertigen Hirschhals und Schweinebauch unter fließendem Wasser waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

In Milch eingeweichte Brötchen und geschälte, feingehackte Zwiebel ebenfalls durch den Fleischwolf drehen und zum Fleisch geben.

Gemischte gehackte Kräuter und grüne Pfefferkörner sowie mittelscharfen Senf und Preiselbeermarmelade dazugeben. Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Fleisch geben und das Ganze zu einer glatten, kompakten Masse verarbeiten.

Sollte die Masse zu flüssig sein, mit einigen Semmelbröseln abbinden.

Anschließend mit feuchten Händen Knödel formen.

Gemüse- oder Wildbrühe in einem Topf erhitzen und die Knödel darin garen.

Die Hirschknödel kann man auch in einer Pfanne braten.

Dazu reicht man Traubenblaukraut und Eierspätzle.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Strohmayer zur Verfügung gestellt.