

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



## Wildspieße mit Zupfbrot und Kartoffelrose

<https://www.instagram.com/windhofgut/>

### Zutaten:

#### Soße:

200 g Preiselbeermarmelade  
3 kleine Zwiebeln  
1 EL Butterschmalz  
100 ml Rotwein  
250 ml Wildfond  
80 ml Schlagobers  
Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarinzweige

#### Spieße:

Wildfleisch (Reh-, Hirsch- oder Gamsrücken), gewürfelt  
Öl  
Wildgewürz (aus Pfeffer, Piment, Koriander, Rosmarin, Thymian)  
Würstel  
Speck  
Zucchini  
Paprika  
Champignons  
Zwiebeln  
Holzspieße

#### Kartoffelrosen:

Kartoffeln, hauchdünn geschnitten

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Öl

Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Petersilie)

Almkräuterzupfbrot:

Teig:

50 dag Mehl

½ Würfel Germ

1 geh. TL Salz

2 EL Butter

100 ml Milch

ca. 200 ml Wasser

Almkräuterbutter:

10 dag Butter

Knoblauch

Salz

eine Hand voll Almkräuter gehackt

### **Zubereitung:**

Soße:

Zwiebeln klein würfelig schneiden und in Butterschmalz anrösten, mit Rotwein und Wildfond aufgießen und köcheln lassen. Dann Schlagobers, Preiselbeeren und Gewürze dazugeben.

Spieße:

Für die Spieße Wildfleisch (Reh-, Hirsch-, oder Gamsrücken) in Würfeln schneiden mit Öl und Wildgewürz (aus Pfeffer, Piment, Koriander, Rosmarin, Thymian) marinieren.

Anschließend je nach Geschmack abwechselnd Würstel, Speck, Zucchini, Paprika, Champignons, Fleisch und Zwiebeln auf einen Holzspieß stecken, mit Öl bepinseln und im Ofen (Grillfunktion 240°C ca. 15 Minuten) oder am Griller grillen.

Kartoffelrosen:

Hauch dünn geschnittene Kartoffelscheiben auflegen, zu einer Rose zusammendrehen, in eine Muffinform geben, mit Öl bepinseln und mit Kräuter bestreuen. Bei 200 Grad Heißluft 20 Minuten backen.

Almkräuterzupfbrot:

Einen Germteig bereiten, ½ Stunde gehen lassen. Den Teig ausrollen und in Rechtecke oder Kreise ausstechen. Diese dünn mit Kräuterbutter bestreichen, zusammenklappen und auf einem Blech kreisförmig auflegen.

200 Grad Heißluft ca. 25-30 Minuten backen.