

## Aufgetischt

Christi Himmelfahrt, 5. Mai 2016



### WILDBEUSCHEL

Rezept von Jeremias Riezler



Ca. 1 kg Herz und Lunge vom Hirschkalb, gut gewässert (oder 800 g Hirschschulter),  
3/4 l Rotwein (z. B. Blauer Zweigelt), 2,5 l Suppe (Geflügel, Wild oder Rind);  
1 Lauchstange,  
1 Petersilienwurzel,  
1 gelbe Rübe (gewaschen und grob geschnitten),  
2 Zwiebeln (halbiert und goldbraun geröstet), ½ Knoblauchknolle,  
1/4 l Verjus (Saft von unreifen grünen Trauben) oder 100 ml Rotwein-Essig,  
1 Lorbeerblatt,  
1 Gewürznelke,  
3 Pimentkörner,  
2 Wacholderbeeren,  
1 Kräuter-Sträußchen mit Quendel (Thymian), Dost (Oregano) und Majoran

#### Sauce:

100 g Butter,  
50 g glattes Mehl,  
je 2 Schalotten und 2 Knoblauchzehen (beides feinwürfelig geschn.),  
1 TL getrockneter Majoran,  
4 EL Waldhonig (österr. Imkerhonig),  
20 ml Heidelbeer- oder Apfel-Essig,  
1 kleiner Bund Petersilie (fein gehackt),  
je 50 g Waldheidelbeeren und Wildpreiselbeeren

#### Zubereitung

1. Alle Zutaten – außer der Lunge – in einem großen Topf kalt ansetzen, zum Kochen bringen und halb bedeckt leicht köcheln lassen. Nach 1,5 h Kochzeit die Lunge hinzufügen und das Ganze weitere 1,5 h leicht köcheln. Dabei am besten ein passendes Durchschlagsieb in den Topf stellen und mit einer Pfanne beschweren, damit die Lunge immer im Sud bleibt. Die Innereien sollten im Idealfall „von der Gabel fallen“. Danach im Sud erkalten lassen.

2. Herz und Lunge von Knorpeln und Blutgefäßen befreien und in möglichst feine Streifen schneiden. Den Sud durch ein feines Sieb gießen und beiseite stellen.

3. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, mit Mehl andicken, Schalotten hinzufügen und alles goldbraun rösten. Knoblauch und Majoran einrühren und mit dem Sud löschen, dabei gut umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Gegebenenfalls mit einem Mixstab pürieren.

Dann die gekochten und fein geschnittenen Innereien begeben. Ca. 5 Min. leicht kochen lassen, ständig

umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Honig, Essig, Petersilie, Heidel- und Preiselbeeren hinzufügen und ein letztes Mal aufkochen.

Als Beilage passt ein Riebel, auch als Ribl, Sterz oder Stopfer bekannt (abgeschmalzter Maisgrieß-Brei), Semmel-, Servietten- oder Grießknödel.