

Flüsse der Genüsse

Hirschragout mit Spätzle

Für 4 Personen

Zutaten

600 g Hirschfleisch vom Schlägel, 200 g Zwiebel (fein würfelig geschnitten)
Salz, Pfeffer, Wacholderblätter, Lorbeerblätter, 1/4l Rotwein, Wildjus

100 g Speck (würfelig), 100 g Champignons (blätlig geschnitten), 100 g Pfifferlinge
(Eierschwammerl)

Spätzle: 500 g griffiges Mehl, Salz, 3 Eier, ca. 1/4 lt. Milch, Salz, Pfeffer, Etwas Butter, 200 ml Wasser

Zubereitung

Hirschragout:

Das in Stücke geschnittene Fleisch (in der Größe wie für Gulasch) mit dem Zwiebel in Öl anrösten, und mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren sowie Lorbeerblätter würzen.

Mit Rotwein ablöschen und anschließend mit Wildjus bedeckt aufgießen.
Ca. 2 Stunden köcheln lassen, Fleisch heraus nehmen, Sauce binden, eindicken, abschmecken und Fleisch wieder hinein geben.

Den Speck und die Champignons mit ganzen Pfifferlingen anrösten, beim Servieren auf das Ragout geben und mit Petersilie bestreuen.
Mit Preiselbeergarnitur garnieren.

Spätzle:

Alle Zutaten werden in einer Schüssel vermengt und geschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Ob man dazu nur die Hände verwendet (wie früher), einen Kochlöffel mit Loch, oder ein Handrührgerät ist Geschmackssache.

Sobald der Teig langsam und zäh von einem Löffel fließt ohne zu reißen, hat er die richtige Konsistenz. Ansonsten etwas mehr Mehl oder Wasser dazugeben.

Salzwasser in einen großen Topf zum Kochen bringen. Eine Schüssel und ein Sieb zum Abtropfen bereitstellen.

Wenn das Wasser kocht, das Spätzlebrett und den Schaber zum Anfeuchten kurz in den Topf halten. Das zugespitzte Ende des Bretts an die Wasseroberfläche halten und mittels Schaber mit raschen Bewegungen kleine Stücke vom Teig direkt in das kochende Wasser schaben. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und lässt sie auf im bereitgestellten Sieb abtropfen.

Butter aufschäumen lassen, Spätzle darin schwenken, würzen und anrichten.