

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Wildhendl gedünstet mit Ofenkartoffeln

**Koch: Andreas Döllner**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Hendl

- 1 Wildhendl
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 200 g Knollensellerie
- 5 Champignons
- 100 g Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 200 ml kräftiger Rotwein
- 300 ml Hühnerfond
- evtl. Kartoffelstärke zum Binden
- 150 g Champignons zum Anbraten
- 100 g feingeschnittener Bauchspeck

Quelle: ORF extra

Für die Rosmarinerdäpfel

- 8 kleine speckige Erdäpfel
- 2 Rosmarin-Zweige
- Olivenöl zum Beträufeln
- Salz

### Zubereitung

1. Zuerst das Wildhendl grob zerteilen, die Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und in einem großen Topf in Olivenöl rundherum anbraten. Die Hendl-Stücke anschließend in eine feuerfeste Form geben und zirka 30 Minuten bei 200° C Umluft im Rohr garen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebel, die Karotte, den Knollensellerie, 5 Champignons den Lauch und den Knoblauch in grobe Stücke schneiden und diese im Bratrückstand in dem Topf anbraten. Sobald das Gemüse etwas Farbe gefangen hat, das Tomatenmark begeben und kurz mitrösten.

3. Nun das Gemüse mit einem Drittel des Weines ablöschen, die Gewürze (Pfefferkörner und Lorbeerblätter) und die Kräuter (Thymian und Rosmarin) begeben und den Wein komplett verkochen lassen. Anschließend das nächste Drittel angießen, wieder verdunsten lassen und zuletzt den restlichen Wein hinzugeben und ebenfalls verkochen lassen.

4. Danach den Topf mit dem Hühnerfond auffüllen, die Hendlstücke aus dem Rohr nehmen und auf das Gemüse in den Topf legen, alles mit dem feingeschnittenen Bauchspeck belegen und noch einmal bei 200° C etwa 10 Minuten ins Rohr geben, dann herausnehmen.

5. Für die Rosmarinerdäpfel die gut gewaschenen Erdäpfel vierteln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Olivenöl und Salz würzen. Anschließend im Rohr bei 200° C etwa 40 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit den frischen Rosmarin begeben.

6. Zum Schluss 150 g Champignons vierteln und in einer Pfanne in etwas Butter anbraten, leicht salzen und in den Topf zum Hendl geben. Die Rosmarinerdäpfel aus dem Rohr nehmen und ebenfalls über dem Hendl verteilen. Alles in einem Topf anrichten und diesen in die Mitte des Tisches stellen.