

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Wildhasensugo mit hausgemachten Dinkelfleckerln

Koch: Töni Mörwald

Zutaten

(2 Personen)

Für das Wildhasensugo

- 1 EL Honig
- ½ kleine rote Chilischote
- 10 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- ½ große Zwiebel
- 270g Hasenfleisch, faschiert
- 35g Wurzelspeck, faschiert
- 130g Wurzelgemüse, faschiert
- 20g Paradeismark
- 120ml Rotwein
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie, gehackt

Für die Fleckerl

- 35g Dinkelmehl
- 100g Dinkel-Vollkornmehl
- 1 Ei, Größe L
- 1 EL Olivenöl
- 1-1 ½ EL Wasser
- Salz

Quelle: ORF extra

- Hartkäse, gerieben

Zubereitung

1. Honig erhitzen, gehackte Chili, gehackten Ingwer, gehackten Knoblauch und gehackte Zwiebel darin anschwitzen.
2. Faschiertes Fleisch, Speck und Gemüse mitrösten, Paradeismark kurz mitrösten, Rotwein angießen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.
3. Für die Fleckerl alle Zutaten in der Rührmaschine mit dem Kneithaken zu einem glatten Teig kräftig verkneten (Wassermenge nach Bedarf variieren). Teig in Klarsichtfolie kühl 1 Stunde rasten lassen.
4. Teig nochmals durchkneten, in 4 Teile teilen und mit dem Nudelholz rechteckige Platten ausrollen.
5. Den Vorgang mehrmals wiederholen, dazwischen immer mit Mehl stauben und sehr dünn auswalken.
6. Danach die Teigbahnen zu Fleckerln schneiden, stauben und etwas antrocknen lassen. In reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten kochen. Mit heißem Wildhasensugo und geriebenem Hartkäse anrichten.