

WILD KÜCHE

„Romantik Hotel Hirschen“

In der charakteristischen Steinpfalz gelegen, im Zentrum des Ortskerns unter der Burg von Parsberg, ist das Romantik Hotel Hirschen zum kulinarischen Ziel der Region Oberpfalz geworden, weil sich in diesem Haus Oberpfälzer Traditionen und junge kreative Moderne aufs Liebenswerte begegnen und bereichern. Dabei ist das Einfache oft das bessere Angebot, weil Einfaches einen deutlichen Bezug zur Qualität braucht. Das Romantik Hotel Hirschen bezieht seine Kompetenz zur Qualität direkt aus der Region. Die Ausgangsprodukte suchen die Identität der Landschaft. Das Beste aus Feld, Wald, Weide, Wiese, Gewässer und Flur bestimmt den Einkauf.

Das Bräustüberl im Hirschen

Eine alte Brautradition lebt neu auf. Bierbrauen hat beim Hirschen eine lange Tradition. Bereits der Urgroßvater und der Großvater waren Brauer von Parsberg. Das Original Sudbuch legt mit Aufzeichnungen ab 1806 Zeugnis dafür ab. Unser bernsteinfarbenes Hirschenblobb-Bier und unser feingehopftes, naturtrübes Hirschen-Kellerpils lassen die Brautradition nach Oberpfälzer LebensArt erschmecken.



Hirschschnitzel in der Nußpanade mit süß-saurem Zwetschgenkompott

Zutaten

Rezept für 4 Personen

Hirschfleisch aus der

Keule geschnitten 600g

Mandelblättchen 60g

Geriebene Haselnüsse 60g

Geriebene Walnüsse 60g

Semmelbrösel 40g

Mehl und Ei zum panieren

Zwetschgen 200g

Rotwein 250ml

Essig 1-2 El

(je nach Geschmack)

Zimt 2 Prisen

Zucker 80g

Kartoffelmehl 10g

Zubereitung

Die Schnitzel von allen Sehnen befreien, klopfen, würzen mit Salz und Pfeffer.

Die Nüsse und die Semmelbrösel vermengen. Wichtig ist, daß die Nüsse nicht angeröstet werden, da sie sonst später beim Braten bitter werden.

Das Schnitzelfleisch zuerst in Mehl dann in verquirltem Ei und in der Nußmasse panieren.

Die Schnitzel langsam in Butterschmalz ausbacken und anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für das Kompott den Rotwein zum Kochen bringen, die halbierten Zwetschgen zugeben und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Den Zucker, Zimt und Essig zugeben.

Das Kartoffelmehl mit etwas Wasser anrühren und ganz langsam in die kochende Flüssigkeit einrühren und nochmal kurz aufkochen lassen.

Zu dem Hirschschnitzel passt wunderbar frittierte Petersilie und Fingernudeln.

Alle Kochrezepte
auch als PDF-Download unter
www.jagd-regensburg.de

Guten Appetit!