

# WILD KÜCHE

## Gasthof Zur Post, Köfering

Seit 1979 betreibt Marlene Eibl den, für seine bodenständige Hausmannskost weit über Bayern hinaus, bekannten Gasthof zur Post in Köfering. Das Kochen hat sie von ihrer Mutter gelernt und hat auch schon ihr Können und ihre Erfahrung an ihre Tochter Eva, die seit 10 Jahren die volle Verantwortung in der Küche übernommen hat, weitergegeben.

Stammgäste aus Stadt und Land und viele Durchreisende schätzen und genießen die Küche sehr. Häufig bewirbt der Gasthof zur Post auch Jagdgesellschaften, bis hin zur Verköstigung mit-ten in Wald und Flur.



Marlene und Eva Eibl



## "Hosenbrai": Rezept für ein Jagdessen (Hasenragout od. Hasenpfeffer)

### Zutaten

#### Beize

1/4 l Wasser,  
1/4 l Rotwein,  
Weinessig nach Belieben  
Pfeffer,  
Zwiebel mit Nelken,  
etwas Zucker  
1 Teelöffel Salz

#### Semmelknödel

10 geschnittene Semmeln  
mit 1/4 l heißer Milch  
und etwas Salz  
zugedeckt stehen lassen.

In Butter,  
Petersilie und Zwiebel  
andünsten

3-4 Eier aufschlagen  
und alles unter  
die eingeweichten  
Semmel mischen.

In kochendem Wasser  
10 Minuten ziehen lassen.

Alle Kochrezepte  
auch als PDF-Download unter  
[www.jagd-regensburg.de](http://www.jagd-regensburg.de)

### Zubereitung

Zur Hosenbrai verwendet man eigentlich nur Vorderläufe, Lappen, Kopf und Hals.

Zu einem großen Essen wird der ganze Hase verwendet (ohne Fell).

Den Hasen in Portionsstücke zerkleinern in eine Schüssel (keine Metallschüssel) legen und Mit der nebenstehenden Beize übergießen.

2 bis 3 Tage darin liegen lassen.

Nach dem Abtropfen die Stücke im heißen Schweinefett rasch anbraten, vorher gebräuntes Mehl (mit Schweinefett und Zucker) unterrühren und nach 10 Minuten mit Beize und Fleischbrühe oder Wurzelbrühe ablöschen.

Den Topf zudecken und das Fleisch 2-3 Stunden langsam weich schmoren (Junge Tiere 1 Stunde).

Die fertige Soße wird mit dem aufgefangenen mit Essig angerührten Blut verbunden.

Dazu reicht man Semmelknödel.

*Guten Appetit!*