WILD KÜCHE

Maria Plank

Brauereigasthof Plank in Laaber

Bereits seit 1617 ist der Brauereigasthof Plank im Familienbesitz und sorgt für Gastlichkeit, gutbürgerliche Küche und bayerischer Gemütlichkeit. Wir legen viel Wert auf die Verwendung von Produkten aus der Region.

Rehaufbruch mit Semmelknödel

Aufbruch sind die Innereien vom Wildschwein, Reh (Schalenwild)

Zutaten

Rezept für 4 Personen

Rehaufbruch

Herz, Leber, Niere
Fett oder Öl
1 große Zwiebel
3 Eßlöffel Tomatenmark
100 gr. Mehl
1 l Brühe
1\4 l Rotwein
1 Schuss Essig
2 Eßl. Zucker
1 Becher Sahne
1 Zitrone

Semmelknödel

10 geschnittene Semmel
1\2 l Milch
3 Eier
Salz, Muskat, Petersilie

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

Zubereitung

Die Innereien putzen, waschen, das Herz aufschneiden und die Muskelfasern entfernen, die Niere der Länge nach aufschneiden und den Urin-Strang entfernen, die Leber in Scheiben schneiden und dann alles in Streifen schneiden. Eine kleine Zwiebel in Würfel hacken. Fett in einen Topf geben und erhitzen lassen, dann die Zwiebel dazugeben und glasig werden lassen, die geschnittenen Innereien dazugeben und unter öfterem Umrühren anrösten, nach ca. 1\2 Std. mit 1\4 l Rotwein ablöschen und 1 l Brühe aufgießen. Das ganze 1\2 Std. köcheln lassen. Mit Mehl stauben und nochmals aufgießen bis eine sähmige Soße entsteht. 3 Eßl. Tomatenmark dazugeben und mit Pfeffer, Salz, Piment, etwas Essig und Zucker würzen und zum Schluß mit einem Becher Sahne und Zitronenrieb verfeinern.

Die geschnittenen Semmeln mit lauwarmer Milch übergießen und etwas ziehen lassen, dann die Eier, Salz, Muskatnuß und Petersilie dazugeben und alles vermengen.
Den Teig zu Knödel formen und ca. 20 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen.

Guten Appetit!