WILD KÜCHE

Gasthof „Zur Post" Hohenschambach

Wir sind ein Traditionswirtshaus in Familienbesitz das größten Wert auf Gastlichkeit und Wirtshauskultur legt. Brauchtumpflege wird bei uns seit jeher groß geschrieben.
Seit 15 Jahren lenkt die Familie Tischler die Geschicke des Gasthofes. Dabei sind wir sehr auf Regionalität bedacht, so verwenden wir nur Jägerwild aus den Hohenschambacher Jagden und Lammfleisch aus dem Jura-Distl-Projekt. Mehr von unserer Wildküche können Sie gerne bei einem Kochkurs in unserem Hause erfahren.
Besuchen Sie uns auch im Internet www.posthalter-schama.de oder noch besser „Schaun's vorbei"! Wir freuen uns auf Sie.

Rehrückenmedaillions mit Brezenknödel

Robert Tischler (Küchenchef)

Zutaten

(für 4 Personen)

Rehrücken so ca. 800 g
10 Brezen
6 Eier
¼ l Milch
EL Butter
Salz
Pfeffer
Muskat
Gemüse nach belieben

Zubereitung

Rückenmedaillons

- Rücken von Sehnen befreien (für Wildfond verwenden)
- in Medaillons schneiden und etwas plattieren
- rundherum würzen
- in der heißen Pfanne mit ein wenig Fett rosa braten.

Brezenknödel

- Brezen vom Vortag würfeln
- mit heißer Milch und Butter übergießen
- Eier und Gewürze untermengen
- in Frischhaltefolie einwickeln und mit Alufolie zu einem Bonbon eindrehen
- 20 min in kochendem Wasser garen
- herausnehmen und abkühlen lassen
- in Scheiben schneiden und in Butter anbräunen

Alles auf einem vorgewärmten Teller anrichten und schmecken lassen.

Guten Appetit!

Ihre Wirtsfamilie Tischler