

WILD KÜCHE



Gasthof *Walba* in Pentling

Im Jahre 1929 erhielt Walburga Reisinger für ihr Anwesen in Unterirading 1 eine „Konzession zur Ausübung eines Limonaden- und Flaschenbierauschankes an Passanten und Ausflügler“. Waren Pferdefuhrwerk und Drahtesel die wichtigsten Fortbewegungsmittel um die Jahrhundertwende, so machte die zunehmende Motorisierung die Strecke Kelheim-Regensburg zu einer stark befahrenen Verkehrsverbindung. Und dazwischen lag die „Walba“. Bald wurde die damals 38jährige Wirtin zum Inbegriff für viele Ausflügler: Die „Stoderer“ wollten ihre Freizeit in der Natur verbringen, die „Landler“ hingegen zog es eher in die Stadt. Und weil es in Unterirading, an diesem schönen Platz an der Donau, die erste Möglichkeit gab, den Durst zu stillen, fuhr man eben zur „Walba“. Bis zum Jahre 2002 bewirtschafteten die Nachkommen der Walba die Gaststätte. Dann erwarb Josef Menzl aus Pentling das Anwesen, welches er anfangs verpachtete. Seit dem Frühjahr 2008 wird die Walba von der Familie Menzl selbst betrieben.



Rehterrine aus heimischer Jagd

Zutaten

1 kg Reh-Wildbret
vom Hals,
Schulter,
Filet
100 gr fetten Speck
1 Zwiebel
Sahne
Eiweiss
Weißbrot ohne Rinde
Karotten
Rosmarin/Peterle
Piment/
Wacholderbeeren
Salz/Pfeffer/Paprika
Marsala

Zubereitung

Zuerst das Wildbret sehr fein durch den Fleischwolf drehen.
Beim zweiten Vorgang den Speck, die Zwiebel und das Gemüse mitnehmen.
Das Weißbrot mit dem Eiweiß einweichen.
Mit der Fleischfarce vermengen und mit den Gewürzen und dem Süßwein abschmecken.
Masse in eine Terrinenform geben und ca. 45 Minuten im Wasserbad pochieren.
Bei Verfügbarkeit kann in die Mitte der Terrine ein kurz angebratenes Rehfilet gelegt werden.
Das sieht beim Anrichten besonders schön aus.

Zur Rehterrine reicht man Sauce Cumberland oder Preiselbeersahne und Brot.

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

Guten Appetit!