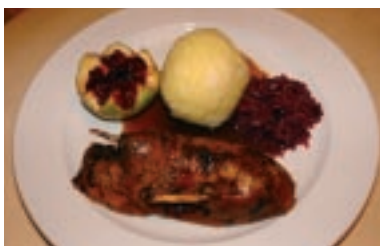


WILD KÜCHE



Muk Röhrl, Gaststätte Röhrl Eilsbrunn

Die alteingesessene Gaststätte, welche seit 1665 als Familienbetrieb geführt wird, ging im März 2006 mit Muk Röhrl an die nächste Generation über. Viele Stammgäste, Wanderer und andere Freizeitsportler und Biergartenfreunde schätzen die Bayerischen Schmankerl aus dem 1929 erbauten Holzofen.



Gebratene Wildente, mit Reiberknödel und Blaukraut

Zutaten

1 Wildente

Salz, Pfeffer
Wacholderbeeren
Zitronensaft
100 g Speck in Scheiben
50 g Butter
1 Zwiebel
1-2 Nelken
1/8 Liter Brühe
1 EL Johannisbeergelee
Mehlteiglein zum Binden
etwas Sahne

Blaukraut

1 kg Kopf Blaukraut
1 Gewürzsäckchen
(Lorbeerblatt, Nelken,
Wacholderbeeren)
30-40 g Fett zum Andünsten
1 Zwiebel
1 EL Zucker
2-3 Äpfel
4 EL Essig
etwas Rotwein
etwas Salz
3/8 Liter Flüssigkeit
(Brühe, Wasser,
oder Rotwein)
Lorbeerblätter
2 EL Preiselbeeren

Reiberknödel:

Ca. 8 geschnittene Semmeln
Ca. 1/8 Liter Milch
3 kg rohe Kartoffeln
Etwas Knödelhilfe
Ein wenig Salz

Zubereitung

Die trocken gerupfte und bratfertig hergerichtete Wildente kräftig mit Salz, Pfeffer, zerstoßenen Wacholderbeeren und Zitronensaft würzen.

Die Wildente in den Bräter geben, mit dünnen Speckscheiben belegen und zerlassene Butter darüber gießen. Grob geschnittene Zwiebel und Gewürze zugeben und anfangs mit wenig Brühe aufgießen.

In den heißen Ofen schieben (Ober- u. Unterhitze 220 Grad, Heißluft 200 Grad). Ist die Flüssigkeit verkocht, Brühe nachgießen. Wenn die Oberseite der Ente gebräunt ist, wenden.

Bratdauer: ca. 1 Stunde.

Zum Fertigstellen der Soße die Ente aus dem Bräter nehmen und in eine Warmhaltemöglichkeit geben. Die im Bräter verbliebene Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen und mit einem Mehlteiglein binden. Je nach Geschmack mit Johannisbeergelee, Rotwein und Sahne verfeinern.

Das Blaukraut, in Streifen schneiden (oder hobeln), zum heißen Fett den Zucker geben und diesen etwas karamellisieren lassen. Anschließend das Blaukraut dazugeben und andünsten. Danach das Blaukraut mit Essig und Flüssigkeit übergießen, die restlichen Gewürze dazugeben, und ca. 1 Std. lang dünsten lassen. Nun kann man das Blaukraut Abschmecken und nach Belieben verfeinern.

Reiberknödel: Die geschnittenen Semmeln mit der lauwarmen Milch übergießen, etwas ziehen lassen, die rohen Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Kartoffelmasse in einem Tuch ausdrücken und zu den geschnittenen Semmeln geben. Nach Zugabe von etwas Salz, gut vermengen, Knödel abdrehen und im kochenden Salzwasser ca. 20 min garen lassen.

Guten Appetit!