Küchenmeister Michael Hofer mit Ehefrau

Gasthaus Zirngibl, Am Markt 29, 93077 Bad Abbach

Gasthaus Zirngibl - Seit 1880 bestehendes Gasthaus in traditionellem Ambiente mit bayerischer Küche aus regionalen Produkten.

Telefon: 09405 - 95 46 11
Internet: www.gasthauszirngibl.de.de

Herrgottsbescheisserle vom Reh

Rezept von Küchenmeister Michael Hofer

Zutaten für 4-6 Personen

Nudelteig:
- 300g Mehl (Nudelmehl Farina 00)
- 3 Eier
- 2 TL Olivenöl
- 1 Prise Salz

Füllung:
- 300g Reh-Hackfleisch (Schulter oder Schlegel)
- 100g geriebener Bergkäse
- 20g Kürbiskernöl
- 50g gehackte Kürbiskerne
- 100g Semmelbrösel
- 4 Eier
- 1 Ei zum bestreichen
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian nach Geschmack

Soße:
- 300g Pfifferlinge
- 50g Speck in Würfel
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- 4cl Cognac
- 300ml Sahne
- Öl/Butterschmalz
- gehackte Petersilie
- Salz Pfeffer

Zubereitung

Nudelteig:
- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Danach den Nudelteig aus der Rührschüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche, mit den Händen, weiterkneten – rund 10 Minuten. Dabei den Teig mit den Handballen immer wieder auseinanderdrücken, zusammenfalten und weiterkneten.
- Der Teig sollte so lange geknetet werden, bis er elastisch ist, eine glänzende Oberfläche hat und nicht mehr klebt.
- Ist der Nudelteig zu bröckelig, noch ein wenig Wasser hinzugeben, ist er zu feucht, noch etwas Mehl darunter kneten.
- Wenn der Teig die richtige Konsistenz hat, diesen zu einer Kugel formen, mit einem Küchentuch abdecken und für rund 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Füllung:
- Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und zu einer geschmeidigen Masse vermengen.
- Mit den Gewürzen abschmecken und in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben.
- Sollte die Masse zu feucht sein, etwas mehr Semmelbrösel verwenden.

Hergottsbescheisserle:
- Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz in Rechtecke von ca. 15 cm Breite und 40-50cm Länge ausrollen (Dicke 2-3mm) bzw. zurechtschneiden.
- Das Teigrechteck so vor einen legen, dass die kurze Seite oben ist.
- Den Nudelteig auf der kompletten Fläche mit dem Ei bestreichen.
- Nun wird die Füllung als eine Wurst mit dem Spritzbeutel ca. 5cm oberhalb der Unterkante auf den Nudelteig über die komplette Länge gespritzt.
- Jetzt den Nudelteig wie eine Roulade zusammenrollen, mit einem Messer in 3-5 cm lange Stück zerteilen.
- Diese werden in kochendem Salzwasser für ca. 10 Minuten gegart.

Soße:
- In der Zwischenzeit eine große Pfanne erhitzen, Butterschmalz zugeben, Speck und Zwiebel anbraten.
- Die Pfifferlinge zu geben, weiter braten.
- Mit dem Cognac ablöschen, die Sahne zugeben, würzen und 5-10 Minuten kochen.
- Zum Schluss die gehackte Petersilie zugeben.

  Auf einem großen Teller einen Schöpflöffel von der Soße geben und darauf die 4-5 Herrgottsbescheisserle anrichten.

  Nach Geschmack kann noch geriebener Parmesan darüber gegeben werden.

Guten Appetit