

Essig's
REZEPTE
VOLL GENUSS.

*Unsere Menü-Idee für Sie zum
Genießen und Nachkochen:
„Herzhaft-raffinierte Herbstküche“*



UNSERE EMPFEHLUNG:

Essig's getrüffelte Kohlrabisuppe (erhältlich im Shop)

***Im Ganzen gebratener Hirschrücken mit
Cassissauce*** (für ca. 4 Personen)

Zubereitung: Hirschrücken (600 g Rücken vom Hirschkalb, perfekt zugeputzt) gewürzt mit Salz und Wiberg drei Pfeffermischung (erhältlich im Shop) rundherum in Öl scharfanbraten und für ca. 10 Min. mit frischen Kräutern (Lorbeerblatt, Thymian) und Wacholderbeeren ins Rohr geben (190° C Heißluft). Danach mind. 5 Min. unter Alufolie rasten lassen, aufschneiden und servieren. Ist das Fleisch zu sehr ausgekühlt, nochmals für 1–2 Min. ins Rohr schieben. Wildsauce (erhältlich im Shop) mit Cassislikör und Balsamicoessig noch einige Minuten einkochen. Dazu servieren wir:

Schupfnudeln

Zubereitung: 500 g mehliges Erdäpfel kochen, schälen, durchpressen und zum Ausdampfen kurz auf ein Blech geben. Danach mit 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 EL Topfen und ca. 300 g Mehl zu einem glatten Teig kneten. Das Mehl nach und nach dazugeben. Sind die Kartoffeln sehr trocken, benötigen sie weniger Mehl. Danach dicke Nudeln formen und mit Mehl bestauben. Mit einer Teigkarte kleine Stücke runterstechen und dünne Nudeln formen. In Salzwasser kochen und anschließend gleich in einer heißen Pfanne mit Öl herausbraten.

Unser Tipp: Im Rohzustand können Sie die Schupfnudeln auch einfrieren und dann im gefrorenen Zustand ins Kochwasser geben.