

Erprobt und für gut befunden!

Karpaten-Keule

Zutaten: 1 Rehkeule, 125 g fetten Räucherspeck, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 5 Eßlöffel Butter, 2 grüne Paprikaschoten, 2 gelbe Paprikaschoten, 2 Tomaten, 250 – 500 g Pfifferlinge, Messerspitze Basilikum und Muskat, 1 Bund gehackte Petersilie, 2 Tassen sauren Rahm, $\frac{1}{2}$ l Bouillon, 2 Glas Weißwein, wenig Mehl. — *Zubereitung:* Die Rehkeule häuten und tief mit Speckstreifen spicken. Mit Weißwein und Zitronensaft abreiben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver ringsum würzen und in einer Kasserolle in der heißen Butter, der noch einige Speckscheiben zugefügt werden, im Backofen von allen Seiten bei guter Hitze (ca. 220 °) bräunen. Dann den Braten nach und nach mit Bouillon ablöschen, später mit dem Weißwein auffüllen. Nach etwa einer Stunde Bratzeit gibt man die entkernten und in grobe Würfel geschnittenen grünen und gelben Paprikaschoten, die gehäuteten und geschnittenen Tomaten und die geputzten Pfifferlinge hinzu. Nun läßt man alles zusammen mit der gehackten Petersilie und den Gewürzen nochmals eine gute halbe Stunde unter fleißigem Begießen garbraten. Den Braten herausnehmen, warm stellen und den Bratfonds etwas abkühlen lassen. Den mit wenig Mehl verquirlten sauren Rahm mit dem Schneebeesen unter den Fonds schlagen. — Dazu schmecken Klöße aus gekochten Kartoffeln und Preiselbeerkompott.

Angela Berger

Gepfeffter Hase mit Kroatzbeer-Äpfeln

Einen jungen Hasen in Portionsstücke teilen. In einer Pfanne Pflanzenfett erhitzen, die Fleischstücke mit etwa 100 g gewürfelm durchwachsenem Räucherspeck bei dauerndem Wenden rundherum bräunen lassen. Zwischendurch salzen und reichlich schwarzen Pfeffer frisch darüber mahlen. Mit süßer Sahne ablöschen (etwa $\frac{1}{4}$ l nach und nach dazugeben und karamelfarben bräunen, nicht zu heiß werden lassen, und das Rühren nicht vergessen). Die Pfanne mit einem Deckel verschließen, und die gepfefferten Stücke bei mäßiger Hitze garen. Darauf achten, daß die cremige Beschaffenheit der Schmorflüssigkeit erhalten bleibt. Falls notwendig, nur ganz wenig Flüssigkeit hinzufügen.

Die glasierten Portionsstücke auf einer Platte auf Kartoffelbrei anrichten, rundherum Apfelkompott (mit groben Stücken) anordnen, welches in wenig Flüssigkeit gegart wurde und nach dem Erkalten durch eine Beigabe von Kroatzbeerlikör aromatisiert wurde.

M. Walli

Wildfleischbombe

Hierzu eignen sich besonders gut Rehwildpretreste. Davon 1 bis 2 Pfund, etwas grobe Bauernleberwurst und ebensoviel Cervelatwurst schneidet man in möglichst dünne Streifen. Speckstreifen werden goldgelb angebraten. Diese Zutaten zweimal durch eine feine Scheibe der Fleischmaschine treiben. 150 g Butter schaumig schlagen, 3 hartgekochte Eier durchpassieren, eine ganz feingeschnittene Delikateßgurke, feingewiegten Dill sowie feingeschnittenen Schnittlauch darunterziehen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und evtl. etwas Paprika abschmecken. Eine Auflauf- oder Bombenform (man kann auch eine entsprechen-

de Schüssel nehmen) wird mit kaltem Wasser ausgeschwenkt, die Masse fest darin eingedrückt und mit dem erhaltenen Speckfett, dem man evtl. noch etwas Fett zusetzt, übergossen. Kalt stellen und bei Bedarf kurz in heißes Wasser tauchen, damit man sie stürzen kann. Die erhaltene Wildfleischbombe mit Salatblättern, Paprikastreifen, hartgekochten Eiern und Tomatenscheiben garnieren. Mit Toast und Butter als Vorspeise reichen oder als Abendbrot. Eine Remouladensauce rundet alles ab.

Edit Schlüter