

Scharf auf Wild

Aus dem Wald direkt auf den Teller! Zum Herbst wartet unsere Köchin mit einem wunderbaren Wohlfühlgericht auf: **REHCHILI MIT BANDNUDELN** punktet mit Würze und schmeckt aufgewärmt noch intensiver

REZEPT BRIGITTE BERGHAMMER-HUNGER FOTOS VIVI D'ANGELO





**DAS PERFEKTE
GERICHT
FÜR EINSTEIGER**

Unsere Köchin über die Jagd und Wildfleisch im Restaurant

” Wir bekommen das Wild, das wir verarbeiten, ausschließlich aus unserer Region, egal ob Hase, Wildente, Reh, Wildschwein, Hirsch oder Fasan.

Da es in unserer Umgebung noch genügend Landwirtschaft und Forstwirtschaft gibt, klappt es ganz gut mit dem Nachschub. Wild steht bei uns im Restaurant in jeglicher Form das ganze Jahr auf der Karte. Wir verarbeiten dabei nicht nur den Rücken, sondern auch Haxen, Schulter und Hals – wie etwa

für das hier benötigte Rehhack. Auch die zarte Leber kommt bei uns auf den Tisch.

Der Sepp, der mit mir auf dem Foto mit seinem Hund Falk, einem Deutsch Kurzhaar, zu sehen ist, liefert am meisten Wild. Er kommt aus unserem Dorf und ist ein guter Freund der Familie. Ich glaube, man sieht ihm an, dass er durch und durch Jäger ist. Da ist nichts für das Foto zurechtgemacht. So sieht er aus, wenn er direkt bei der Jagd ist – ein Original eben. “ ▶



Rehchili

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten plus 30 Minuten für das Chili; 30 Minuten plus 6 Stunden Ruhezeit für den Nudelteig

ZUTATEN für 4 Personen

BANDNUDELN

250 g Mehl (Type 405),
200 g Eigelb (von 10 Eiern,
Größe M),
50 g weiche Butter,
½ TL Salz,
doppelgriffiges Mehl zum Verarbeiten (Type 480 oder Farina 00)

WILDGEWÜRZ

(Rezept von Hans Haas, „Tantris“)
20 g schwarze Pfefferkörner,
40 g Pimentkörner,
20 g Wachholderbeeren,
10 g Kümmel,
50 g Korianderkörner

CHILI

1 große Zwiebel,
500 g Rehackfleisch,
4 EL Öl,
50 g Tomatenmark,
3 EL guter Balsamessig,
250 ml Rotwein,
7 g Salz, ½ TL Chilipulver,
15 g Wildgewürz (Rezept oben),
900 ml Wildfond,
Schalenabrieb von 1 Bio-Orange

ANRICHTEN

4 EL Schmand (oder Sauerrahm),
Salz und Zitronensaft,
2 EL gehackte Petersilie,
1 EL in Streifen geschnittene
Pfefferminze zum Bestreuen

1 Für die Bandnudeln Mehl, Eigelb, Butter, Salz zu einem festen Teig kneten und in einer Schüssel mit Deckel mindestens 6 Stunden ruhen lassen.

2 Für das Wildgewürz alle Gewürze in einer Pfanne erwärmen, bis sich die ätherischen Öle entfalten.

3 Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Dann mit einem Mixer nur grob zerkleinern.

4 Für das Rehchili Zwiebel schälen und fein würfeln.

5 Hack im Öl bei starker Hitze krümelig anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist.

6 Zwiebel dazugeben und kurz mitbraten.

7 Tomatenmark unterrühren und anschwitzen, bis es dunkel und nicht mehr tomatenrot ist. Mit Balsamessig und Rotwein ablöschen.

8 Wildgewürz dazugeben und mit Wasser oder Fond auffüllen. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.

9 Abdecken und 5 Minuten offen köcheln lassen, abschmecken.

10 Nudelteig in Portionen teilen, diese mit etwas doppelgriffigem Mehl bepudern (es saugt

die Feuchtigkeit nicht so auf, dadurch klebt der Teig nicht in der Nudelmaschine). Portionen etwas flach drücken und dann mehrmals durch die breiteste Stufe der Nudelmaschine walzen, bis er glatt und geschmeidig ist. Jetzt stufenweise immer feiner stellen und ganz dünn ausrollen.

11 Teig in Streifen schneiden und locker auf einem bemehlten Tuch auslegen.

12 Bandnudeln in Salzwasser 3–4 Minuten kochen, in ein Sieb abgießen, anrichten.

13 Zum Anrichten Schmand mit etwas Salz und Zitronensaft abschmecken, dann separat zu Chili und Bandnudeln reichen. Mit Kräutern bestreuen.

Tipp: Das nicht verwendete Eiweiß bei der Nudelherstellung zur weiteren Verwendung, etwa für Baiser, Soufflé, in Eiswürfelbehälter einfrieren.

Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Chammünster/Bayern. www.oedenturm.de

„Für das Hack vom Reh eignen sich Schulter, Hals und Bauch sehr gut.“