

Wildsaupfeffer (5 Personen)

Zutaten:

Beize

1 kg	Wildsau-Voessen
1 Fl	Rotwein (z.B. Merlot)
1 dl	Rotweinessig
1 Stk.	Rüebli
1 Stk.	Zwiebel
1-2	Zehen Knoblauch
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 Stk.	Nelken
1 EL	schwarze Pfefferkörner (zerstossen)
6 Stk.	Wachholderbeeren

Anbraten

1-2 EL	Bratbutter
1 TL	Salz
Prise	Pfeffer
100 g	Speckwürfeli
1-2 dl	Schweineblut

Spätzli:

500 g	Spätzli-Mehl
5	Eier
2 EL	Olivenöl
2-3 dl	Milch
1-2 TL	Salz

Rotkraut:

1 Stk.	Rotkohl
1 Stk.	Zwiebel
ein paar	Speck- und Apfelwürfel
1-2 dl	Rotwein (oder Gemüsebrühe)
1-2 EL	Balsamico
und	Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und Nelke
1-2 EL	Johannisbeeren-Gelee

Birnen:

2 dl	Wasser
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Zucker
3 Stk.	Birne (oder rotschalige Äpfel)
4 TL	Preiselbeergelee

Marroni:

500 g	Marroni
2-3 TL	Pudertzucker



Zubereitung:

Pfeffer/Beize:

1. Wein mit allen Zutaten (ohne Nelken) aufkochen, auskühlen. Fleisch in eine grosse Schüssel geben, Rübli in Stücke schneiden, Zwiebeln halbieren und Lorbeerblätter mit Nelke anstecken, Beize darüber giessen, sodass das Fleisch vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Tage beizen, Fleisch täglich wenden.
2. Fleisch herausnehmen, abtrocknen, Beize aufkochen, durch ein feines Sieb giessen, Beize beiseite stellen.
3. Bratbutter in Bratpfanne erhitzen, Fleisch portionenweise je ca. 4 Min. scharf anbraten, herausnehmen, würzen.
4. Speck in derselben Pfanne langsam knusprig braten. Beize dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Fleisch wieder beigeben, zugedeckt ca. 1.5 h schmoren, Fleisch herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen, Flüssigkeit aufkochen und dann Hitze wieder reduzieren.
5. Schweineblut portionenweise unter Rühren beigeben, rühren bis die Sauce gebunden ist. Wichtig: Die Sauce darf nicht kochen (gerinnt), Fleisch wieder beigeben und nur noch heiss werden lassen.

Spätzli:

6. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen, Eier mit Milch und Öl mischen und zum Mehl dazugeben/vermischen. Den Teig muss schön sämig sein (nicht fest). Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Ca. 3 l Salzwasser aufkochen, den Teig portionenweise auf ein Schneidebrett geben und mit einem Spachtel schmale Teigstreifen in das Wasser streichen. Die Spätzli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in vorgewärmter Platte anrichten. Im Ofen bei 60-80°C warm halten.

Rotkraut:

7. Die zähen, äußeren Blätter vom Kohlkopf entfernen, vierteln, Strunk herausschneiden und mit Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Zwiebel und evtl. ein paar Speck- und Apfelwürfel anschwitzen. Rotkohl dazugeben, gut durchdünsten und mit Rotwein oder Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Nelke würzen und Rotkohl eine Stunde lang schmoren.

Versüssen:

Zu Beginn 1-2 Löffel Johannisbeer-Gelee dazugeben und am Schluss noch mit etwas Essig oder Zitronensaft abschmecken. Nachwürzen nach Belieben.

Birne:

8. Wasser mit Zitronensaft und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Birnenhälften beigeben, knapp weich köcheln. Herausnehmen, mit je einem Teelöffel Preiselbeergelee füllen, dazu servieren.

Marroni:

9. Zucker und Wasser caramolisieren, Butter dazugeben. Marroni dazugeben und kurz mischen. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und bei kleiner Hitze bissfest kochen.