



gesetzten Hunde nicht leicht, das Wild aufzustöbern und gemeinsam mit den Treibern vor die Schützen zu bringen. Einige Langhohren nahmen schon beim Anmarsch der Jagdgesellschaft Reißaus und nicht jeder, der später erst die Flucht ergriff, wurde erwischt. Dennoch konnten am Ende im Schein von Baumfackeln Strecke gelegt werden, ehe die geschossenen Hasen mit „ihrem“ Totsignal verblasen wurden. Beim anschließenden Schüsseltreiben stand selbstverständlich Wild-Ragout auf der Speisekarte. Eine Überraschung wartete auf Wirtin Rosmarie, ihren

Sohn Reinhold und deren Jagdkameraden Josef. Die drei hatten erst kurz zuvor ihre Jägerprüfung abgelegt und wurden, nachdem sie sich bei der Jagd bewährt hatten, an diesem Abend stillvoll zum Jäger geschlagen. Bei Musik und guter Stimmung konnten die Seminar Teilnehmer erleben, wie man im Bayerischen Wald so einen Tag ausklingen lässt. Der Gesprächsstoff ging einheimischen und Gästen nicht aus, gibt es doch zum eigenen Handwerkszeug, dem erbeuteten Wildpret und zum immergrünen Thema Jagd so unendlich viel zu erzählen. *JMB*



Hotel Gasthof Winterl  
Engelgasse 18,  
94505 Bernried  
Tel. 09905-261,  
Fax 09905-8141  
www.hotel-winterl.de  
E-Mail  
Hotel-Winterl@t-online.de

## Einkehr bei Jägern

Der Bernrieder Winkel (Kreis Deggendorf) im Bayerischen Wald ist ein herrliches Fleckchen Erde zum Erholen und Entspannen. Am Fuße des 1096 Meter hohen Hirschensteins liegt auch der Gasthof Winterl. Dort erwartet Sie bayerische Gastfreundschaft in gepflegter, familiärer Atmosphäre. Zur gut bürgerlichen Küche – die Chefin und der Junior kochen selbst – gehört gerade auch Wildpret – und zwar größtenteils aus dem eigenen Revier. Die Winterls sind nämlich alle Jäger – mit **PIRSCH**-Abo in der Familie, seit über 50 Jahren! Ludwig Winterl (l.) hat die Leidenschaft vom Vater geerbt, der bereits jahrzehntelang die Gemeindejagd gepachtet hatte. Seit vergangenem Jahr haben auch Rosmarie Winterl (r.) und Sohn Reinhold (M.) die Jägerprüfung. Im Familienbetrieb der Winterls stellt man sich gerne auf Ihre Wünsche ein. Als kleine Kostprobe der Kreativität des Hauses hat Reinhold Winterl, der nebenbei einem Party-Service betreibt und als Mietkoch gebucht werden kann, das nachfolgende Rezept zum Nachkochen zusammengestellt.



## Geklärt Wildkraftbrühe mit Rehleberknödel

### Rehleberknödel

1 Rehleber  
getrocknete Weißbrotscheiben  
Semmelbrösel  
4 Eier  
Petersilie, Thymian, Knoblauch  
1 Charlotte (Zwiebel)  
1/4 Liter Milch  
Salz

### Zubereitung

Leber von der Haut und den Gallengängen befreien und mit Petersilie, Knoblauch, Zwiebel, Thymian durch einen Wolf oder Küchenkutter drehen, bis eine fein glänzende Masse entsteht. Weißbrotscheiben in der Milch einweichen lassen. Die Lebermasse mit dem eingeweichten Weißbrot, 4 Eier und Semmelbrösel zu einem lockeren Knödelteig verarbeiten und zu circa 100 g schweren Knödeln abdrehen. Wasser zum Kochen bringen etwas Salz dazu und die Knödel 20 Minuten ziehen bzw. leicht köcheln lassen. Beim Anrichten frisch gehackten Schnittlauch in die Brühe geben.

### Wildkraftbrühe

200 g Wadenfleisch vom Reh  
50 g Karotten  
1/2 Sellerie, Schnittlauch  
1 Lauchzwiebel  
50 g Klärfleisch  
(z.B. Rinderhack)

### Zubereitung

Karotten schälen, Sellerie waschen und in Scheiben schneiden. 200 g Wadenfleisch, den ausgelösten Rücken samt Abschnitte, Klärfleisch und Sehnen mit Sellerie, 1 Lauchzwiebel und den Karottenschalen mit kaltem Wasser zu einer Brühe ansetzen und langsam köcheln lassen, immer wieder den braunen Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Dauer circa 2 Stunden. Brühe durch ein feines Sieb gießen noch einmal kurz aufkochen mit Salz, Pfeffer abschmecken (evtl. ein oder zwei Teelöffel Brühepulver zugeben). 0,2 Liter Brühe für Champignonrahm zur Seite stellen.

# Bayerwald Wildküche

## Rehrückensteak vom Grill an Champignonrahm dazu Kartoffel-Karottenrösti

### Zutaten jeweils für 4 Personen

#### Rehrückensteaks

1 Rehrücken  
Salz, Pfeffer, Paprikagewürz  
Olivenöl

#### Zubereitung

Filet und Lende von Rehrücken auflösen und von Sehnen, Silberhaut befreien. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, und Paprikagewürz in eine Form mit Olivenöl geben. Luftdicht mit Frischhaltefolie abdecken, kühl stellen. Auf dem Grill oder in einer Pfanne beidseitig anbraten und 15 Minuten im vorgeheiztem Ofen bei 140 Grad braten lassen. Beim Anschnitt muss das Fleisch zart rosa sein.

#### Champignonrahm

250 g Champignon/Egerlinge nach Jahreszeit auch frische Pfifferlinge  
1 Lauchzwiebel  
50 g Johannisbeergelee  
1/4 Liter qualitativ hochwertigen trockenen Rotwein  
1/4 Liter Sahne  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer



#### Zubereitung

1 Lauchzwiebel fein hacken, Pilze vierteln Butter und etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel zugeben und glasig dünsten, Champignon durchschwenken und mit Wildkraftbrühe, 1/4 Liter Rotwein ablöschen. Sahne zugeben einreduzieren lassen, Johannisbeergelee einrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

#### Kartoffel-Karotten-Rösti

500 g Kartoffel  
50 g Karotten  
50 g Kartoffelmehl  
Muskat, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Kartoffeln schälen und reiben. Karotten in feine Streifen schneiden, zugeben und mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat würzen, bei Bedarf mit Kartoffelmehl etwas abbinden. In einer Pfanne im schwimmenden Öl ausbacken bis beide Seiten goldgelb sind.