

Wilderereintopf

Zubereitungszeit: ca. 4 Stunden

Zutaten:

(für 6 Personen)
500 g Rehulaschfleisch
500 g Hirschulaschfleisch
300 g Lammzungen
200 g Lammherzen
5 St. Rindermarkknochen
300 g Steinpilze
20 g Wildgewürz
6 St. Zwiebel
4 St. Karotten
1 Literl Rotwein
½ Liter Wasser
¼ Liter Schlagobers
¼ Sellerie
3 St. Kartoffel
Kürbis
Rapsöl
Salz
Pfeffer
Thymian
Rosmarin



Zubereitung:

Sämtliches Fleisch parieren in mundgerechte Stücke schneiden.
Zwiebel schälen, würfeln und in Öl anschwitzen. Zwiebel aus dem Do nehmen und nun das Fleisch abtropfen lassen, und ebenfalls kurz anbraten.
Nun den Zwiebel wieder dazugeben und mit Rotwein aufgießen.
Die Markknochen, das Gemüse und die Kartoffeln dazu, welche zuvor in Stücke geschnitten wurden dazugeben.
Heißes Wasser zugeben bis alles bedeckt ist. Gewürze zugeben und köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren. Die gesamte Kochzeit beträgt zirka 3 Stunden. 30 Minuten vor Ende noch die Pilze und den Schlagobers hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zum Wilderer Eintopf passen als Beilage Semmelknödel, Serviettenknödel, Kaspressknödel, Nockerln oder Spätzle. Mit Preiselbeeren auf einer Birnenhälfte servieren.

Gutes Gelingen wünscht euch masi !!!