

## Rezepte zur Rotweinprobe 2015

### Wildschweingulasch

**1 kg Wildschweingulasch** in **etwas Fett** portionsweise scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. (Am besten gleich in einen großen Topf umfüllen. Anschließend immer mit der gleichen Pfanne weiterarbeiten)

**100 gr. Speckwürfel** auslassen, **3-4 in Streifen geschnittene Zwiebeln** mit andünsten (dazugeben wenn der Speck glasig ist). Zum Gulasch geben.

**½ Bd. Suppengrün in kleinen Würfeln (bzw. 1 Päckchen Suppengrün TK, findet man bei den TK-Kräutern)** in nochmals wenig Fett andünsten, dann **2 EL Tomatenmark** mitschmoren bis alles schön gebräunt ist.

Mit ca. **250ml kräftigem Rotwein** ablöschen.

Dazu: **eine Knoblauchzehe ganz, 1 EL Thymian getr., 1 TL Wacholderbeeren, ½ Zweig Rosmarin, 2 EL getrocknete Steinpilze, 3 Lorbeerblätter.** Alles aufkochen lassen.

Über Gulasch, Speck und Zwiebeln geben und einmal gut durchrühren.

Mit so viel **Wildfond (ersatzweise Brühe mit Wildgewürz)** und **eventuell Rotwein** auffüllen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Das Verhältnis Rotwein/Fond sollte so etwa 1:3

sein...

Einmal kräftig aufkochen lassen, mal nach Pfeffer und Salz probieren, und dann mindestens zwei/eher drei Stunden ganz leise köcheln lassen. Nach Gusto binden.



### Kürbisgratin

*Vorneweg: eine Aufschnittmaschine ist sehr hilfreich! Wer keine hat nimmt besser Butternusskürbis, der ist etwas weicher und lässt sich eher mit dem Messer bearbeiten.*

Aus **50gr. Butter, 40 gr. Mehl, 500 ml Milch** eine Bechamelsauce kochen.

Diese mit **Salz, Pfeffer und Herbaria „Kürbiskönig“** etwas deutlich zu kräftig abschmecken.

*Ich mache ungern Werbung für bestimmte Produkte, aber in diesem Fall... der „Kürbiskönig“ ist wirklich empfehlenswert, er macht aus „fadem Gemüse“ eine tolle Sache! Gibt's im Bioladen, hab ich aber auch schon bei Edeka gesehen. Vorsicht, ist sehr intensiv, auf die Menge Sauce erst mal einen knappen Teelöffel probieren!*

**1 Hokkaido (oder kleinen Butternuß, aber der muss geschält werden!)** waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden (*Maschine!*)

Abwechselnd Kürbisscheiben und Sauce in eine Auflaufform schichten, mit **geriebenem Käse** bestreuen und bei 180 Grad Umluft in den Ofen schieben. Dauer: mindestens 30 Minuten, danach alle fünf Minuten mal reinstechen und Konsistenz prüfen. Das hängt sehr vom Kürbis und der Schichthöhe ab.



### „Coras Hüftgold“

*Achtung! Angaben gelten für ganzes Blech/Fettpfanne!*

*Wem das zu viel ist – Rezept halbiert in einer Springform backen, dann verlängert sich allerdings die Backzeit (ca. 50-60 min)! Und einfach vier Eier nehmen ;-)*

*Lassen sich aber auch gut einfrieren.*

**400gr. Bitterschokolade** mit **400 gr. Butter** unter Rühren schmelzen. *Im Zweifel Wasserbad!*

**400 gr. Vollmilchschokolade** und **200 gr. Weiße Schokolade** grob hacken. Aus **7 Eiern**, **400 gr. Zucker**, **400gr. Mehl**, **150 gr. Kakaopulver**, **2 Bechern Sahne** sowie der abgekühlten Schoko-Butter-Mischung einen homogenen Teig rühren. *Dauert ein paar Minuten -hier empfiehlt sich eine Küchenmaschine, das wird eine ziemlich zähe Masse!*

Die Schokostückchen unterrühren.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Der Kuchen sollte innen noch leicht feucht sein. *Am besten drauffassen, es sollte leicht elastisch sein, wenn es „wabbelt“ braucht er noch.*

Auf dem Blech abkühlen lassen.

*Wichtig für „Spingformer“: unbedingt in der Form abkühlen lassen! Erst die Form öffnen, wenn der Kuchen vollständig erkaltet ist, sonst läuft er davon.*

Für den Guss **200 gr. Bitterschokolade**, **200 gr. Vollmilchschokolade** und **einen Becher Sahne** schmelzen und über den Kuchen geben. Möglichst einmal kalt stellen, damit der Guss anzieht.