Wildsaupfeffer mit Anisknöpfli

Rezept von Meta Hiltebrand



Wildsaupfeffer mit Anisknöpfli

Für 4 Personen als Hauptgang

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Genussfertig: in ca. 5 Stunden

Pro Person:
69 g Kohlenhydrate, 92 g Eiweiss, 409 g Fett, 1112 kcal

Zutaten:

Beize:

- 200 ml Apfelessig
- 100 ml Wasser
- 200 ml Rotwein
- 2 Esslöffel Salz (40 g)
- 1 Esslöffel Zucker (20 g)
- 1 Teelöffel Pfefferkörner (5 g)
- 1 Sternanis
- 10–15 Wacholderbeeren
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Gewürznelken
- 1,5 kg Wildsauschulter

Sauce:

- 2 Karotten
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen

- ½ Lauchstange
- 1 Stange Sellerie
- 4 dl Wildfond oder Fleischbrühe
- 200 ml Portwein
- etwas gezupfte Blattpetersilie zum Garnieren

Anisknöpfli:

- 200 g Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- 120 ml Wasser mit Kohlensäure
- 2 Eier
- ½ Esslöffel Anisgewürz
- 2 Esslöffel Butter

Zubereitung:

1. Beize:
   Apfelessig mit Wasser, Rotwein, Salz, Zucker, Pfeffer, Sternanis, Wacholderbeeren, Zimtstange, Lorbeerblättern und Gewürznelken aufkochen und ziehen lassen, bis er abgekühlt ist. Das Wildsaufleisch von Sehnen befreien und in Würfel schneiden, in der Beize für 2 Stunden bei Raumtemperatur marinieren lassen (optimal in einem Beutel, damit das Fleisch vollständig bedeckt ist).

2. Sauce:
   Karotten waschen, schälen und in Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden, Lauch und Sellerie waschen und in Würfel schneiden, das Gemüse sollte alles etwa gleich gross sein.

3. Gemüse sowie das Fleisch mit der Beize und 200 ml Wildfond in einen Schmortopf geben, gut umrühren und auf dem Herd zum Kochen bringen, anschliessend zugedeckt im Ofen bei 180 °C Umluft, je nach Fleischstückgrösse, ca. 1,5–2 Stunden schmoren.

4. Fleisch aus der Sauce nehmen und zur Seite stellen. Die Sauce mit dem Gemüse durch ein Sieb streichen, bis nur noch die Gewürze übrig sind (nicht mixen wegen der Gewürze).

5. Gemüsemark, restlichen Wildfond und Portwein auf den Herd stellen und ca. 15 Minuten auf niedriger Stufe einköcheln lassen. Das Fleisch in die Sauce geben und darin langsam erwärmen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Petersilie.

6. Anisknöpfli:
   Anisgewürz mörsern und zum Mehl geben, Salz, Eier und Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig schlagen, bis er Blasen wirft. 10 Minuten ruhen lassen (das Mehl kann quellen und der Teig wird lockerer).

7. Salzwasser zum Kochen bringen und durch ein Knöpflisieb die Teigmasse ins Wasser geben. Wenn die Knöpfli oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, direkt im Eiswasser abschrecken. Das Wasser abschütten und ein wenig Öl an die Knöpfli geben, sodass sie nicht zusammenkleben. Knöpfli in einer Bratpfanne mit etwas Butter abschwenken.

Die Knöpfli können im Ofen oder Tellerwärmer bei 80 °C für gute 45 Minuten warmgestellt werden, falls man mit dem Pfeffer noch nicht so weit ist.

PS: Wenn man von einem Pfeffer spricht, wird das Fleisch immer zuerst gebeizt (mariniert). Das ist der grosse Unterschied zu einem Gulasch.

Rezept von Meta Hiltebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.