



FLEISCHJAGD –
WURZEL DES WEIDWERKS

FOTO: H. PACHNER/EGG

Viel zu schade, um sie in Vergessenheit geraten zu lassen:

Die gebratene Schnepfe

Die Schnepfe gilt als eines der feinsten Wildgeflügel. Schnepfen erreichen ein Körpergewicht von etwa 350 g und sind – wie wir Jäger wissen – schwer zu erlegen. Entsprechend selten kommen sie daher auch heute in die Jägerküche. Die Art und Weise, wie Schnepfen zubereitet werden, ähnelt der Zubereitung von Taube, Rebhuhn oder Wachtel. Dabei ist es üblich, die Ständer dranzulassen, damit man erkennen kann, dass es sich tatsächlich um eine Schnepfe handelt. Auch das Köpfel mit dem Stecher wird auf den Teller gebracht, wobei man diesen oft durch Schenkel und Brust steckt, um die Schnepfe in Form zu bringen.

Die Zubereitung der Schnepfe

Die frisch erlegte Schnepfe kurz in aufgekochtes Wasser tauchen, rupfen, ausnehmen und gut säubern. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer nicht zu heißen Pfanne mit Öl oder Butterschmalz rundum gut anbraten, eventuell mit grünem Speck umwickeln und im vorge-

heizten Rohr bei 180 °C 20 bis 25 Minuten braten, anschließend in Folie eindrehen und etwa 10 Minuten rasten lassen. Auf heißem Teller mit Rotwein-Kastanienzwiebel und Beilagen nach Wahl anrichten, mit dem Natursaft begießen.

Rotwein-Kastanienzwiebel

Rotwein mit Zucker, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Apfelbalsam-Essig aufkochen, nicht zu feine Zwiebelringe (evtl. geviertelt) oder Spalten dazugeben und auf kleiner Flamme

zugedeckt ca. ½ Stunde langsam köcheln, bis der Rotwein verdunstet ist. Nochmals abschmecken. Achtung: brennt leicht an.

Zum Schluss mit den glasierten und zerkleinerten Kastanien vermischen.

Dafür Zucker in trockener Pfanne langsam goldgelb schmelzen, mit Wasser aufgießen (nicht umrühren!) und kurz einkochen lassen, halbfertige geschälte Kastanien und kalte Butter zugeben, ca. 10 Minuten glasieren. Kastanien etwas zerkleinern.

Für vier Personen:

- 4 Schnepfen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- evtl. Speckscheiben zum Umwickeln
- Rosmarin oder Thymianzweig für die Bauchhöhle

Rotwein-Kastanienzwiebel

- ½ l Rotwein
- 2 EL Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Apfelbalsam-Essig
- ½ kg Zwiebelringe

Dieses Rezept stammt aus der soeben neu erschienenen Informationsbroschüre „Wild auf gut steirisch“ herausgegeben von der Steirischen Landesjägerschaft. Es finden sich darin 21 klassische wie moderne Wildgerichte, zusammengestellt und rezeptiert von Haubenkoch Willi Haider. Diese Broschüre bietet sich ideal an, wenn Sie Wildbret selber vermarkten und Ihren Kunden ein Grundwerk der Wildbretküche mitgeben möchten. Sie ist kostenlos am Landesjagdamt Steiermark erhältlich: Tel.: 0316/673637 oder E-Mail: lja@jagd-stmk.at

