

"Jennerwein-Kochkurs"



Der
"Wildeste" Tag
am
Habsberg

Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
das
Cafe Beck
aus
Freystadt

1. Ein stolzer Schütz in seinen schönsten Jahren,
Er wurde weggeputzt von dieser Erd,
Man fand ihn erst am neunten Tage
bei Tegernsee am Peißenberg.
2. Auf den Bergen ist die Freiheit,
Auf den Bergen ist es schön,
Doch auf so eine schlechte Weise
Mußte Jennerwein zugrunde gehn!
3. Auf hartem Stein hat er sein Blut vergossen,
Am Bauche liegend fand man ihn,
Von hinten war er angeschossen,
Zersprittert war sein Unterkinn.
4. Und es war schrecklich anzusehen;
Als man ihm das Hemd zog aus,
Da dachte jeder bei sich selber:
Jäger, bleib mit'm Selbstmord z'Haus!
5. Du feiger Jäger, s' ist eine Schande,
Du erwirbst dir wohl kein Ehrenkreuz;
Er fiel mit dir nicht im offenen Kampfe,
Wie es der Schuß von hint' beweist.
6. Man bracht ihn dann noch auf den Wagen,
Bei finstrier Nacht ging es noch fort,
Begleitet von seinen Kameraden,
Nach Schliersee, seinem Lieblingsort.
7. Von der Höh ging's langsam runter,
Denn der Weg war schlecht und weit;
Ein Jäger hat es gleich erfunden,
daß er sich hat selbst entleibt.
8. Und als man ihn dort in den Sarg wollt legen,
Und als man gsagt hat: Ist jetzt alles gut?
O nein! sprach einer von den Herren, o nein !
Auf seiner Brust, da klebt ja frisches Blut !
9. In Schliersee ruht er, wie ein jeder,
Bis an den großen jüngsten Tag
Dann zeigt uns Jennerwein den Jäger,
Der ihn von hint' erschossen hat.
10. Zum Schlusse Dank noch den Vet'ranen,
Da ihr den Trauermarsch so schön gespielt,
Ihr Jäger, tut Euch nun ermahnen,
Daß keiner mehr von hinten zielt.
11. Am jüngsten Tag da putzt ein jeder
Ja sein Gewissen und sein Gewehr.
Und dann marschiern viel Förster und auch Jäger
Aufs hohe Gamsgebirg, zum Luzifer !

Wildentenbrust "Diana" geschmetzelt auf Feldsalat

Zutaten für ca. 4 Personen

4 Wildentenbrust

20g Preiselbeeren

2 EL Öl

2 EL Butter

1 Rosmarinzweige

1 EL Balsamessig

Salz, Pfeffer, gemahlenes Wildgewürz

Zubereitung

Die Pfanne vorheizen. Die Wildente abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben, einen Rosmarinzweig in die Pfanne geben und die geschmetzelte Wildente anbraten. Den Feldsalat waschen und auf den Teller legen.

Das Ganze für etwa zehn Minuten braten, Butter hinzugeben, mit den Preiselbeeren und Balsamessig abschmecken.

Dann die noch heiße Wildente auf dem Feldsalat anrichten.

Beilage : Weißbrot

Wildschweinrücken im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen

600-700 g Wildschweinrücken, ohne Knochen

4 EL Öl

1-2 Lorbeerblätter

Speck geräuchert vom Bauch 6 Scheiben

etwas grobes Salz, Pfeffer, gemahlenes Wildgewürz

6EL Butter

0,2 L Rotwein oder Glühwein

5 EL Sahne

Zubereitung

Das Fleisch salzen wenn möglich 30 bis 40 Minuten so marinieren.

In Pfanne Öl geben, kurz und heiß anbraten, auf jeder Seite ca 1 Minute, damit sich die Poren schließen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen, bisschen abkühlen lassen,

Den Rücken mit Speck umwickeln.

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen, das Fleisch ca 10 Minuten weiter braten im Ofen, dann in die Pfanne Butter, Sahne und den Rotwein geben, nochmals 20 Minuten braten.

Zum Schluß den Rücken aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen, mit dem Mixstab den Fond aufschäumen.

Die Soße auf den Teller geben,

den Rücken in ca 1cm dicke Scheiben schneiden und auf den Soßenspiegel legen.

Beilage: Kartoffelkrusteln

Wildlasagne für 4 Personen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
) 20 g Olivenöl
500 g Wildhackfleisch, Reh, Wildschein
30 g Butter
200 ml Sahne
Salz 9 Stck Lasagneplatten (nicht vorgekocht)
150g g Käse Gouda, Emmentaler oder anderer Käse
100 g Kräuter, Petersilie, Estragon, Majoran
Pfeffer , Salz
1 TL gemahlenes Wildgewürz

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, waschen und in kleine Würfel schneiden. In etwas Öl glasig dünsten. Das Hackfleisch dazugeben und krümelig braten, mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken. 200 ml Sahne, Butter und Kräuter Kräutern für ca. 25 Minuten dick einkochen lassen. Den Backofen auf 170°C vorheizen. Abwechselnd in eine gefettete Auflaufform die Lasagne Platten, sowie die Hacksoße übereinander schichten. Zum Abschluss mit Käse bestreuen. Im Backofen für ca. 30 Minuten backen.

Kartoffelkrusteln für 4 Personen

500g fertiger Knödlteig
3 Eier
3EL Mehl
Salz / Pfeffer
Frische Kräuter gehackt
oder
gemahlene Haselnüsse, passt gut zu Wildgerichten

Zubereitung

Den Knödelteig mit den Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer, Nüssen oder/und Kräutern gut durchkneten.

Am besten in der Friteuse bei 150Grad ca 2 - 3 Minuten backen.
Oder in einem Topf Fett erhitzen und dann backen.
Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten für vier Personen

Wildfleischkücherl

100 g Toastbrot, entrindet oder Knödlbrot
100 ml Milch
1 Zwiebel, klein
3 EL Butter
170 g Wildhackfleisch vom Reh, oder Hirsch, oder Wildschwein/ Bauchlappen und Hals
340 g Schweinehackfleisch
2 Eier
2 TL Creme Fraiche
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Pfeffer, schwarz
! EL gemahlenes Wildgewürz
2 EL glatte Petersilie
4 EL Öl
150 g Pfifferlinge, oder Maronen, Steinpilze
150 g Steinpilze, klein
Öl zum Anbraten

Zubereitung

Das Brot in der Milch einweichen, die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze in zwei Esslöffel Öl glasig andünsten, das Wildgewürz gemahlen dazu geben.

Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die glatte Petersilie grob hacken und einen Esslöffel davon hinein geben.

Das Wild-, - und das Schweinehackfleisch mit dem eingeweichten Brot, den verquirlten Eiern und den ange dünsteten Zwiebelwürfelchen vermischen.

Mit feuchten Händen kleine Fleischkücherl formen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in etwas Öl von beiden Seiten goldbraun braten, ca, 10 - 15 Minuten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pfifferlinge, oder Maronen, Steinpilze putzen, nur wenn nötig waschen und größere Exemplare zerkleinern.

. In einer großen Pfanne in einem Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze einige Minuten anbraten.

Die Brüh Die Butter hinein schmelzen lassen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Pilze in einer anderen Pfanne im übrigen Öl etwa zwei Minuten anbraten, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Dann Die Fleischkücherl zu den Pilzen in die Pfanne geben, Butter dazu und Creme fraiche. Nochmal ca 2 Minuten zeihen lassen,

Fleischkücherl herausnehmen und den Fond mit dem Mixstab aufschäumen.