



ESTERHAZY
WILDSPEZIALITÄTEN



*Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein wunderbares Weihnachtsfest
und einen guten Rutsch ins neue Jahr!*

*Lassen Sie es sich während den Feiertagen gutgehen und genießen
Sie mit PANNATURA Wildspezialitäten – aus nachhaltiger Jagd –
ein Stück kulinarische Gaumenfreude.*

Regionale und nachhaltige Wildspezialitäten sind in der **Markthalle Kulinarium Burgenland** oder
online unter **[pannatura.at/feinkost](https://www.pannatura.at/feinkost)** erhältlich.

Vorbestellungen und Preisfragen werden gerne unter bestellungen@esterhazy.at entgegengenommen.



GEKOCHTER HIRSCHTAFELSPITZ (4 Portionen)



ZUTATEN

ca. 1 kg PANNATURA Hirschtafelspitz
2 Zwiebel samt Schale
1 Knolle Knoblauch
3 - 4 l Wasser
2 Karotten
¼ Knollensellerie
1 Pastinake
Prise Salz
1 Muskatnuss
1 Gewürznelke
5 Wacholderbeeren
5 Pimentkörner
10 Pfefferkörner schwarz
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Maggiekraut/Liebstöckl
2 Zweige Petersilie
frischer Schnittlauch
Krenwurzel
Erdäpfel

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. In einem großen Topf ca. 3 -4 l Wasser aufkochen, den Tafelspitz einlegen und langsam etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Den dunkelgrauen Schaum an der Oberfläche öfters abschöpfen. Nach ca. 1 Stunde Kochzeit das geschälte Gemüse und die Aromaten beifügen und ca. 45-50 Minuten weiter köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Anschließend den Tafelspitz und das Wurzelgemüse aus der Suppe heben. Nun die Suppe mit Salz und Muskatnuss abschmecken und durch ein feines Tuch abseihen. Die geschälten und geschnittenen Erdäpfel in etwas Bouillon weich kochen.

Das Wurzelgemüse in Scheiben schneiden, den Tafelspitz tranchieren und alles in einem Suppenteller mit der Bouillon-Erdäpfel anrichten. Mit frisch geriebenem Kren und Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit!

GENUSSEMPFEHLUNG

Merlot Ried Schneiderteil 2016, Weingut Esterhazy

Dieser Wein zeichnet sich durch seine dunkle Aromatik und seinem sehr kräftigen, fleischigen Körper aus.