

Wild auf Vegis

... Waidmannsheil dem Kürbis oder Schnitzeljagd im Wald ...

Zutaten: für 2 Jägerinnen und 2 Wilde

500 g frische Kartoffelgnocchi

300 g Kürbisfleisch, fest kochender Kürbis, in Würfel geschnitten

1 grosser Apfel, säuerlich

Zwiebeln, wenig frischer Ingwer und Salbei, fein geschnitten

Salz, Pfeffer

Gorgonzola

Butter

Zubereitung:

... Die Zwiebeln, den Salbei und den Ingwer in der Butter dünsten ... Den Kürbis begeben und den Apfel mit der Schale hinein raffeln ... Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken ... Die gekochten und gut abgetropften Gnocchi (Für alle, die nicht wissen, wie frische Kartoffelgnocchi herzustellen sind: siehe 1. Link) begeben und alles miteinander mischen ... Alles in eine gebutterte Gratinform geben und mit Gorgonzolawürfel bestreuen ... Das Ganze kurz gratinieren ...

Tipps:

... Gehören Sie zu den Jägerinnen, dann tarnen Sie sich ... Wenn Sie aber zu den Wilden gehören, dann ziehen Sie sich aus ... Dekorieren Sie die Herbsttafel als Waldboden mit vielen kleinen Pilzen ... Servieren Sie zum heissen Gratin einen kräftigen Roten ... Zum Dessert geben Sie Ihre Tarnung auf beziehungsweise ziehen Sie sich wieder an ... Trinken Sie einen Jägermeister und lassen Sie sich nicht ins Bockshorn jagen oder lassen Sie die Sau raus ... Wünschen Sie weitere Kürbisrezepte oder Schweinereien, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch ...

Links

www.youtube.com/watch?v=Lan7b81YmkY

www.youtube.com/watch?v=nAzACHbW0tI

www.youtube.com/watch?v=Cd2qw_UHAVw

www.youtube.com/watch?v=RbZwsfHw-UA&NR=1

www.youtube.com/watch?v=n7P5jWu9JLo

www.youtube.com/watch?v=pR2OX0duoYs&feature=related

www.youtube.com/watch?v=9DiM0y4LUZ8

HOTLINE: info@koifischer.ch

