



Wild ohne Wild

von Samuel Urech

Mengen für 10 Personen

Hauptgang mit typischen Wild-Zutaten aber ohne Wild und vegetarisch

vegan: Spätzli durch Reis ersetzen, separate Portion Pilze mit Sojarahm kochen

glutenfrei: Spätzli durch Reis ersetzen

laktosefrei: analog vegan

500 g Mehl	
250 g Knöpfliemehl	
2.0 TL Salz	
2.0 dl Milch	
1.8 dl Wasser	mit Milch zu Milchwasser mischen
8.0 Stück Eier	
1.3 kg Rotkabis	Rotkraut fertig
6.0 Stück Birnen	je 1/2 pro Person Birnen schälen und dämpfen alternativ: bereits gekochte fertige Birnen in Konserven
20 g Konfitüre	Preiselbeer-Konfitüre (1 Klackser pro Birne)
100 g Marroni / Kastanie	glacierte Marroni (ev. TK-Produkt) Garnitur
1.0 kg Pilze	verschiedene Pilze (Champignons, Steinpilze, Shitake, Kräutersaitlinge usw.)
100 g Butter	zum andämpfen
2.5 dl Bouillon (flüssig)	
2.5 dl Halbrahm	Saucenhalbrahm
20 kg Peterli	div. Kräuter zum abschmecken (frisch)

Zubereitung:

Spätzli vorbereiten

Zutaten wie Rotkraut, Birnen, Preiselbeeren, Marroni aufwärmen, zubereiten

"Pfeffer" vorbereiten und aufwärmen

alles zusammen anrichten