

# Geschmorter Wildbraten mit Kürbisgnocchi



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**150 Minuten**  
Zubereitung



**schwer**  
Schwierigkeit



## Zutaten für 6 Portionen

### Hirschbraten:

800g Schulter, Rücken oder Hals von Hirsch oder Gams  
Salz, Wildgewürz, Senf  
400g Rindsknochen  
1 EL Butter  
2 Karotten  
2 Gelbe Rüben  
1/4 Sellerie  
2 Zwiebeln  
100 g Hamburgerspeck(Bauchspeck)  
50 g Paradeisermark  
¾ l Rotwein (Zweigelt, Blauburgunder)  
¼ l Portwein  
1 ½ l Rinder- oder Gemüsefond  
1 TL Koriander  
3 Lorbeerblätter  
1 TL Pfefferkörner schwarz  
100 g eingelegte Vogelbeeren zum Garnieren

### Kürbisgnocchi:

300 g Kürbisfleisch (zB Hokkaido)  
Zitronenthymian, Olivenöl  
200 g Kartoffel mehlig gekocht  
100 g Stärkemehl  
100 g Mehl griffig  
2 Dotter  
Salz, Pfeffer schwarz, Muskatnuss  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
2 EL Kürbiskerne gehackt

### Kohlsprossen:

250 g Kohlsprossen  
100 g fein geschnittenes Wurzelgemüse  
Salz, Pfeffer  
1 EL Butter

## Zubereitung

**Braten:** Schulter mit Wildgewürz und Salz würzen, mit Senf bestreichen. Wurzelgemüse waschen und in 2 cm große Stücke schneiden, Zwiebel schälen und grob schneiden. Die Rindsknochen in einem Schmortopf mit Butter bei mittlerer Temperatur braun rösten, Wurzelgemüse und Zwiebel zugeben und mit rösten. Bauchspeck fein würfeln, zum Röstgut geben und alles tomatisieren. Mehrere Male abwechselnd mit Rotwein und Portwein ablöschen und reduzieren lassen bis es im Topf wieder zu braten beginnt. Die Schulter zum Röstgut geben, mit Fond auffüllen und restliche Gewürze hinzufügen. Den Topf mit Backpapier bedecken (dient als Schutz, so kann aber auch die Flüssigkeit verdampfen). 1 bis 1 1/2 Stunden im Backrohr bei 160 °C Ober-/ Unterhitze schmoren – bei Bedarf noch etwas Fond nachgießen. Fertig gegarte Schulter herausnehmen, Sauce abseihen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren, eventuell mit Butter montieren und mit Stärkemehl binden. Vogelbeeren zum Garnieren am Braten oder auf den Tellern verwenden.

**Gnocchi:** Kürbis in Nuss große Stücke schneiden, mit gezupften Zitronenthymian, Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Alles in Alufolie einschlagen und bei 160 °C Ober-/ Unterhitze im vorgeheizten Backrohr für 30 min weich dünsten. Den gegarten Kürbis leicht auskühlen lassen und gemeinsam mit den Erdäpfeln pressen. Mehl, Stärke, Dotter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben und gut verkneten. Den Teig zu einer langen Wurst formen, 1,5 cm dicke Stücke abstechen, diese zu Kugeln formen und mit einer Gabel abdrehen. Gnocchi in kochendes Salzwasser einlegen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Fertige Gnocchi in Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen schwenken, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Kohlsprossen:** Blätter von den Kohlsprossen zupfen, Butter in einer Pfanne aufschäumen und das Wurzelgemüse darin schwenken. Kohlsprossenblätter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und circa eine Minute bei mittlerer Hitze garen.

**Rezept von Richard Rauch (Steira Wirt) / Foto: Stefan Kristoferitsch**