



Gunther Döberl



GERICHT NEUE HEILBRONNER HÜTTE DUNKLES ALPENCURRY VOM HIRSCH MIT ERDÄPFEL-PILZKNÖDEL

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Dunkles Alpencurry vom Hirsch

700 g Schulter vom Hirsch, gewürfelt
1 EL geräuchertes Paprikapulver
3 EL Paprikapulver
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Stk. Ingwer (daumengroß)
3 grüne Chilis (nach Geschmack)
30 g Tamarindenmark oder Dattelmus
500 ml dunkler Wildfond
100 ml Rotwein
Kecap Manis
Teriyaki-Sauce
Schokolade
Öl
2 Zimtstangen
8 Wacholderbeeren
1 TL Fenchelsamen
1 TL Bockshornklee
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
3 Kardamom-Kapseln
1 Sternanis

Erdäpfelteig

(für 15 kl. Knödel)

500 g mehlig, in der Schale gekochte, ausgekühlte und erst dann geschälte Erdäpfel
180–200 g griffiges Mehl
20 g Grieß
2 Eidotter
50 g weiche Butter
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Dunkles Alpencurry vom Hirsch

Hirsch mit beiden Paprikapulver vermengen und 30 Minuten marinieren lassen. Knoblauch, Zwiebel und Ingwer fein hacken, Chilis schneiden und Tamarindenpaste im Wildfond auflösen. In einem Topf etwas Öl erhitzen und Gewürze darin anrösten. Dann die Zwiebel zugeben und etwa eine Minute rösten. Anschließend Ingwer, Knoblauch und Chili hinzufügen und weiter braten, bis die Zwiebelstücke weich und goldbraun geworden sind. Die Hitze erhöhen, das Fleisch zugeben und anbraten, bis es Farbe genommen hat. Mit Rotwein ablöschen. Mit dem Fond sowie Teriyaki und Kecap Manis aufgießen, zum Kochen bringen und zugedeckt bei niedriger Hitze etwa eine Stunde sanft köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich ist. Bei Bedarf leicht abbinden und zum Schluss die Schokolade unterrühren.

Erdäpfel-Pilzknödel

Die Erdäpfel kochen, schälen, anschließend abseihen und kurz ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter, Mehl, Grieß, Eidotter, Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig verarbeiten. Für die Fülle die Pilze nicht zu fein hacken. In einer Pfanne heiß anbraten, anschließend mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz abschmecken. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Erdäpfelteig in Stücke teilen und mit den Händen flachdrücken. Die Pilzfüllung jeweils in die Mitte setzen, mit Teig umschließen und zu runden Knödeln formen. Die Knödel ca. 15 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Ein kulinarisches Highlight für alle Besucher der Neuen Heilbronner Hütte – ein wahres Genusserlebnis!

Füllung

500 g Pilze gemischt
1 Zwiebel, mittelgroß
1 Knoblauchzehe
½ TL Majoran
1 EL Petersilie
1 TL Paprikapulver
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
2 EL Butter



Gunther Döberl

DISH NEUE HEILBRONNER HÜTTE LODGE

DARK ALPINE VENISON CURRY WITH POTATO AND MUSHROOM DUMPLINGS

Recipe for 4 people

INGREDIENTS

Dark alpine venison curry

700 g venison shoulder, diced
1 tbsp smoked paprika
3 tbsp paprika powder
2 garlic cloves
1 onion
1 piece of ginger (thumb-sized)
3 green chillies
30 g tamarind paste or date purée
500 ml dark game stock
100 ml red wine
kecap manis
teriyaki sauce
chocolate
oil
2 cinnamon sticks
8 juniper berries
1 tsp fennel seeds
1 tsp fenugreek
1 tsp black peppercorns
2 bay leaves
3 cardamom pods
1 star anise

Potato dough

(approx. 15 small dumplings)

500 g floury potatoes, boiled in their skins, cooled, then peeled)
180–200 g plain flour
20 g semolina
2 egg yolks
50 g soft butter
1 pinch of salt

PREPARATION

Dark alpine venison curry

Mix the venison with both types of paprika and leave to marinate for 30 minutes. Finely chop the garlic, onion and ginger, slice the chillies and dissolve the tamarind paste in the game stock. Heat a little oil in a large saucepan and toast the spices. Add the onion and fry for about one minute. Then add the ginger, garlic and chilli and continue frying until the onion is soft and golden brown. Increase the heat, add the meat and sear until it takes on some colour. Deglaze with red wine. Pour in the stock along with teriyaki and kecap manis, bring to the boil and then simmer gently, covered, over a low heat for about one hour until the meat is tender. If necessary, thicken slightly and finally stir in the chocolate.

Potato dough

Boil the potatoes, peel, drain and allow them to steam dry briefly. Press through a potato ricer and work into a smooth dough with butter, flour, semolina, egg yolks, salt and nutmeg. For the filling, chop the mushrooms coarsely. Fry them in a hot pan, then mix with the remaining ingredients and season with salt.

Bring a large pot of salted water to the boil. Divide the potato dough into portions and flatten with your hands. Place the mushroom filling in the centre, enclose with the dough and shape into round dumplings. Cook the dumplings just below boiling point for approx. 15 minutes.

A culinary highlight for all visitors of the Neue Heilbronner Hütte lodge – a truly delightful experience!

Filling

500 g mixed mushrooms
1 medium onion
1 garlic clove
½ tsp marjoram
1 tbsp parsley
1 tsp paprika powder
1 pinch of salt
1 pinch of freshly ground black pepper
2 tbsp butter