



Trompeten-Pfeifferling (*Cantharellus tubaeformis*)

Foto: Hübner

Wildragout mit Trompetenpfeifferlingen

Zutaten für 4–6 Personen: 1 kg entbeintes Fleisch von Hirsch oder Reh; 750 g frische Trompetenpfeifferlinge (evtl. auch tiefgekühlte oder die entsprechende Menge getrocknete und darin eingeweichte); Fond aus den Knochen mit Suppenkräutern, abgeseigt, reduziert; 200 ml Bordeaux, Thymian, 5 Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer, Öl, Butterschmalz, 1 Glas Madeira.

Das Wildfleisch einige Stunden oder über Nacht mit Öl und den Gewürzen marinieren, danach die Gewürze abputzen. Die mundgerechten Stücke langsam in Butterschmalz bräunen. Die feingeschnittenen Trompetenpfeifferlinge zufügen und langsam den Saft einkochen lassen. Den Rotwein und den Fond zuschütten. Am Schluß mit Salz und Pfeffer und einem Gläschen Madeira abschmecken.

Gisela Lockwald

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1996

Band/Volume: [32_1_1996](#)

Autor(en)/Author(s): Lockwald Gisela

Artikel/Article: [Wildragout mit Trompetenpfeifferlingen 17](#)