



<b>Arbeitsauftrag:</b> 	Im Herbst ist Wildsaison und die Speisen auf dem Teller werden vielfältiger und sehr saisonal: Welche Nahrungsmittel haben im Herbst Saison? Wie bereitet man diese zu? Die Sch' kochen selber ein Wildrezept.
<b>Ziel:</b> 	Die Sch' kennen typische Wildrezepte und Nahrungsmittel, die zu dieser Sparte gehören. Sie probieren ein neues Rezept aus und äussern sich, ob sie das Essen mögen oder nicht.
<b>Material:</b> 	Kochutensilien gemäss Rezepten
<b>Sozialform:</b> 	Plenum Gruppenarbeit
<b>Zeit:</b> 	90'

## Zusätzliche Informationen:

- Die gluschtigen Wildrezepte wurden uns freundlicherweise von der Traitafina AG zur Verfügung gestellt.



## Herbst-Capuns

Für 4 Portionen

80 g	Wild-Salsiz	
40 g	Wild-Trockenfleisch oder Bündnerfleisch	in kleine (4x4 mm) Würfel schneiden
50 g	Zwiebeln	fein hacken
30 g	Butter	Zwiebeln darin andünsten und abkühlen
5 g	Krauseminze	
120 g	Weissmehl	
120 g	Marronipüree ungesüsst	zusammen reiben
80 g	Vollei	
150 g	Magerquark	
80 ml	Vollmilch	vermischen und der Mehl-Marroni-Mischung beifügen. Zu einem leichten Teig rühren. Salsiz, Trockenfleisch, Krauseminze und Zwiebeln hineinmischen.
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	abschmecken
30	Mangoldblätter	waschen, in gesalzenem Wasser blanchieren, sofort mit Eiswasser abkühlen und gut abtropfen lassen. Die Blätter auslegen und die Masse mit einem Löffel gleichmässig auf alle Blätter verteilen. Blatt-Seiten links und rechts einschlagen und von unten her satt einrollen.
50 g	Zwiebeln gehackt	
150 ml	Vollrahm	
250 ml	Bouillon	
40 g	Preiselbeer-Gelee	aufkochen, die Capuns begeben und bei kleiner Hitze ca. 15 Min. zugedeckt pochieren, bis sie fest sind. Die Mangoldwickel in eine Gratinform geben, mit der Flüssigkeit übergiessen.
100 g	Bündner Bergkäse, gerieben	Über die Capuns streuen und kurz überbacken.



## Heu-Braten vom Hirsch

Für 4 Portionen

600 g Hirsch-Entrecôte  
Salz, Pfeffer

frisches Alp- oder Wiesenheu ohne  
Düngemittel angebaut

würzen

Das Hirsch-Entrecôte darin einpacken und  
in ein Bratgeschirr mit Deckel geben.

Bei Zimmertemperatur 6–8 Std. oder im  
Kühlschrank 24 Std. marinieren.

Im vorgeheizten Ofen bei 70 °C garen, bis  
eine Kerntemperatur von 60–65 °C er-  
reicht ist (je nach Geschmack).

Das Heu entfernen, das Hirsch-Entrecôte  
tranchieren und servieren.



## Jagd-Beutel mit Gewürzhackfleisch

Für 8 Jagd-Beutel

8	runde oder viereckige Blätter Brick- oder Strudelteig	
2	Scheiben Toastbrot	Die Rinde abschneiden und in kleine Würfel schneiden.
2 EL	Milch	
½ TL	Chilipulver	
4	Kardamomsamen	
4	Szechuanpfeffer-Körner	
2	Pimentkörner	
½ TL	Kreuzkümmelsamen	
1 EL	Meersalz	
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	im Mörser zerstoßen
50 g	geräucherter Bauchspeck	in kleinste Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze knusprig braten
4	Peppadew-Schoten	in kleinste Würfel schneiden
1	Zwiebel fein gehackt	
2	Knoblauchzehen fein gehackt	dazugeben und kurz mitbraten. Gewürze und eingeweichtes Toastbrot beimischen. Das Ganze bei schwacher Hitze etwa 5 Min. rühren und dann zugedeckt abkühlen lassen.
150 g	Hirsch-Hackfleisch	mit der ausgekühlten Brot-Gewürz-Masse mischen. Die Masse in 8 gleich grosse Portionen teilen und Kugeln formen. Die Kugeln auf die Teigstücke legen, den Teig über der Füllung zusammenfassen und vorsichtig zusammendrücken. Den Ofen auf 160 °C (Heissluft) vorheizen. Die Jagd-Beutel ca. 10–12 Min. ausbacken und warm servieren.