

Weitere Rezepte finden Sie in unserem Rezeptheft

„Heidschnuckengerichte“

Hier eine kleine Auswahl:

### **Heidschnucken-Ragout**

**für 6 Personen**

**Vorbereitungszeit: 20 Minuten**

**Kochzeit: 1½ Stunden**

### **Heidschnucken-Rücken**

**überkrustet**

**für 4 Personen**

**Vorbereitungszeit: 15 Minuten**

**Bratzeit: 1 Stunde**

Zutaten:

1 kg Heidschnuckenfleisch  
(Brust/Nacken)  
80 g Schmalz, Salz und Pfeffer,  
Zwiebeln  
1/8 l Rotwein, Mehl, Brühe  
5 Wacholderbeeren, 1  
Lorbeerblatt, Piment  
1 Teel. Preiselbeeren, 1 Becher  
saure Sahne

1. Fleisch in Würfel schneiden, salzen, pfeffern. In Schmalz scharf anbraten. Kleingeschnittene Zwiebeln mitschmoren.
2. Mit Rotwein ablöschen, mit Mehl bestäuben und gut verrühren. Mit Brühe auffüllen, Gewürze zugeben und auf kleiner Flamme 1½ Stunden kochen. Evtl. etwas Brühe nachgießen.
3. Nach dem Garen Gewürze entfernen, mit Preiselbeeren und saurer Sahne abschmecken.

Beilagen:

Salzkartoffeln oder  
Quarkblättertorteilchen  
Salate der Saison

Zutaten:

Heidschnucken-Rücken  
Salz und Pfeffer, 2 Eßl. Senf  
30 g Butter, 50 g Semmelbrösel  
je 1 Eßl. gehackte  
Petersilie, Rosmarin, Majoran,  
Thymian  
75 g Butter

1. Heidschnucken-Rücken mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben. Mit heißer Butter übergießen und im Bratofen bei 200°C ca. 45 Min. braten.
2. Semmelbrösel, Kräuter und flüssige Butter vermischen und damit den Rücken bestreichen. Weitere 15 Min. braten.

Beilagen:

Salzkartoffeln oder Kroketten  
Rotkohl, Butterbohnen oder  
Rosenkohl  
Birnen- oder Pfirsichhälften mit  
Preiselbeeren oder  
Johannisbeergelee gefüllt.

Das 15-seitige Heft mit vielen weiteren Gerichten kann zum Selbstkostenpreis von 1,- € pro Stück plus Versandkosten angefordert werden bei:

**Verband Lüneburger Heidschnuckenzüchter e.V.**

Wunstorfer Landstr. 9, 30453 Hannover

Tel. (0511) 32 97 77

oder direkt per Bestellformular:

Kennen Sie auch gute Heidschnuckenrezepte ?

Schicken Sie uns diese doch bitte zu :

Oder oder e-mail an: [info@heidschnucken-verband.de](mailto:info@heidschnucken-verband.de)