

Weitere Rezepte finden Sie in unserem Rezeptheft „Heidschnuckengerichte“
Hier eine kleine Auswahl:

**Heidschnucken-Ragout
für 6 Personen
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: 1½ Stunden**

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
Quarkblättertorteigteilchen
Salate der Saison

**Heidschnucken-Rücken
überkrustet
für 4 Personen
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Bratzeit: 1 Stunde**

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.

Johannssenstr. 10, 30159 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