



Fotos: Jannik Hennefarth

JÄGERFRÜHSTÜCK

von und mit Maibock

von WildRebell Jannik Hennefarth

Wer kennt das Gefühl nicht: Nach erfolgreichem Morgenansitz auf den Maibock durch die taunasse Wiese an den gestreckten Jährling heranzutreten und dem Stück den letzten Bissen zu geben?! Perfekt macht dieses Gefühl dann nur noch ein reichhaltiges Frühstück. Beim Aufbrechen in der Wildkammer wird dann stolz das kleine Jägerrecht zur Seite gelegt, um gleich darauf in der Küche - frischer geht es wirklich nicht - verwertet zu werden.

ZUTATEN

- › Herz und Leber vom Reh
- › Zwiebeln
- › Tomaten
- › Öl oder Butterschmalz
- › Salz und Pfeffer
- › Petersilie
- › Apfelmus
- › Preiselbeeren

ZUBEREITUNG

- › Herz und Leber säubern. Leber in mundgerechte Stücke, Herz in feine Scheiben schneiden.
- › Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden.
- › Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen und Leber und Zwiebeln anbraten.
- › Die Herzscheiben zugeben und nur kurz scharf anbraten.
- › Herz und Leber salzen und pfeffern, auf Apfelmus anrichten und mit den Zwiebeln, Preiselbeeren und gehackter Petersilie anrichten.



Das Kleine Jägerrecht ist eine lange gehegte Tradition. Es steht demjenigen zu, der das Stück aufgebrochen hat – als eine Art Entlohnung. Es umfasst den Aufbruch des Stückes, aber vor allem Herz, Leber und Niere sind die interessanten Teile. Die Nierle passen bei unserem Rezept nicht so gut zu Apfelmus und sollten vor dem Zubereiten länger gewässert werden. Wir sammeln diese gerne für Saure Nierle

KLEINES JÄGERRECHT

