



Wild, wild, wild Oder wie man(n) vom Pferd fällt...

Zutaten: für 2 Cowgirl's und 2 Cowboy's
4 Hirschentercôtes
Kürbis, in feine Würfel geschnitten
2 Äpfel, säuerlich in kleine Würfel geschnitten
2 Zwiebeln, in feinen Streifen
Salz, Pfeffer, wenig Zimt
Ingwer, geschält am Stück
Weisswein
Butter

Zubereitung

... Die Hirschentercôtes gut trocken tupfen ... Die Zwiebeln und den Ingwer mit Butter andünsten, die Kürbiswürfel mitdämpfen und dann die Apfelwürfel begeben ... Alles gut abschmecken und mit Weisswein ablöschen... Die Flüssigkeit einziehen lassen ... Die Entercôtes in der heissen Pfanne mit wenig Butter anbraten, kurz ruhen lassen ... Das Fleisch würzen und in Stücke schneiden ... Das Wild auf dem Beet von Kürbis und Apfel anrichten ...

Tipps:

... Geben Sie sich wild und ziehen Sie gen Westen... Offerieren Sie Ihren Gästen Kaffee (nach Möglichkeit von Patrick) vom Lagerfeuer und schiessen Sie wild darauf los ... Mit Geschichten natürlich, nicht mit den Waffen ... Legen Sie eine Pause ein und geniessen Sie Ihr Wildgericht mit Spätzli in der Blockhütte ... Träumen Sie von Ihren Helden in der weiten Prärie und rauchen Sie eine Friedenspfeife ... Möchten Sie einen Marterpfahl oder einen Pferdesattel, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

<https://www.youtube.com/watch?v=qniH3Q6LqF0>
<https://www.youtube.com/watch?v=hNLFA-hce4k>
https://www.youtube.com/watch?v=PSZKqI_bbzI
<https://www.youtube.com/watch?v=rMQHN4YfJ4s>
https://www.youtube.com/watch?v=_Gw664YRIwk
<https://www.youtube.com/watch?v=GYbxieEsJGM>
<https://www.youtube.com/watch?v=OtrFVThlpM0>
HOTLINE: info@koifischer.ch

