

Kochen wie ein Fuchs

Hexer

mit Wildschweinbratwurst,
Herz und Leber



Foto: Michael Wissing

2012 Blaufränkisch Lerchenberg

VDP.Erste Lage

DER WEIN ZUM GERICHT



Claus und Ulrike Burmeister vom Weingut Burg Ravensburg im badischen Sulzfeld im Kraichgau sind mit dem Waidwerk eng verbunden. Beide haben einen Jagdschein und jagen regelmäßig. Zum Hexer mit Wildschweinbratwurst, Herz und Leber empfehlen sie ihren 2012er Blaufränkisch aus der VDP.Ersten Lage Lerchenberg.

Der Wein steht glänzend rot im Glas und versprüht sein animierendes intensiv-dunkelfruchtiges Aroma. Johannisbeere, etwas Himbeere, Karamell und auch getoastetes Brot sind auszumachen. Er ist sehr saftig und elegant mit einer feinen Tannin-

struktur. Der lange Abgang mit schönen Rückaromen verlängert den Spaß am Wein auch über den Schluck hinaus. Der Wein nimmt die Röstaromen des Gerichts herrlich auf und integriert die balsamisch-säuerlichen Noten.

Mit seinen 13,5 Prozent Alkohol ist er körperreich und hat gute Kraft, um dem Gericht zur Seite zu stehen. Er wächst an den Hängen der Ravensburg auf 220 Millionen Jahre alten Gipskeuperböden. Das Gut stellt seit August 2010 auf ökologischen Weinbau um und integriert auch biodynamische Lehren in die Weinbereitung.

Weingut Burg Ravensburg
75056 Sulzfeld
Verwaltung/Keller
Weinverkauf: Am Mühlberg 3
76684 Östringen-Tiefenbach
Tel. +49 (0)7259 9112-0
weingut@burg-ravensburg.de
weingut-burg-ravensburg.de

Der Wein wurde ausgesucht vom VDP. Die Prädikatsweingüter. vdp.de

ZUTATEN

- 500 g Hexer
- 3 EL Butter
- 2 Schalotten oder rote Zwiebeln
- Kräuter der Saison
- 4 Wildbratwürste
- 8 Scheiben Leber
- ½ Herz
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Balsamessig

Zunächst werden die Pilze geputzt und dann angeschwitzt. Die in kleine Würfel gehackten Schalotten hinzugeben und glasig werden lassen. Im letzten Moment die Kräuter dazugeben.

Die Bratwürste und das Herz zuerst in der Pfanne garen. Ganz zum Schluss kommt die Leber hinzu. Sie wird nur kurz von jeder Seite gebräunt. Das Ganze anrichten, mit etwas altem Balsamessig verfeinern und sofort servieren.

Alle Zutaten sind bewusst einfach gehalten, um den besonderen Eigengeschmack des Hexers hervorzuheben.

TIPP

Flockenstieliger Hexenröhrling:
Er wird in manchen Gegenden mehr geschätzt als der Steinpilz. Allerdings ist er im rohen Zustand giftig, gegart jedoch ein schmackhafter Speisepilz.



Foto: wikipedia/George Chernilevsky

Foto: brightpixello.de