REZEPT · 4 PERSONEN

Schwarzwald-Chili vom Wild | Wurzelgemüse | Waldrausch-Focaccia

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Chili

ZUTATEN

700 g	Wildhack (oder je 350 g Reh- und Wildschweinhack)
2 EL	Rapsöl
2	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
250 g	Knollensellerie
250 g	Petersilienwurzel
200 g	Karotten
2 EL	Tomatenmark
150 ml	trockener Spätburgunder aus Baden
500 ml	Wildfond
400 g	passierte Tomaten
2 EL	Schwarzwald Balsamico◆
1 TL	Schwarzwald Flavor◆
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
½ TL	Kreuzkümmel
½ TL	gemahlener Wacholder
1	kleine Chilischote
1	Lorbeerblatt
	Rau(s)ch Salz◆

ZUBEREITUNG

Das Gemüse in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Das Wildhack portionsweise im Öl sehr scharf anbraten, damit kräftige Röstaromen entstehen, und herausnehmen. Im gleichen Topf Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Sellerie, Petersilienwurzel und Karotten zugeben und kräftig Farbe nehmen lassen. Das Tomatenmark dunkel anrösten und mit Paprika, Kreuzkümmel, Wacholder und Schwarzwald Flavor◆ würzen.

Mit dem Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Passierte Tomaten, Fond, Balsamico, Lorbeer, Chili und das Fleisch zugeben. 45–60 Minuten sanft schmoren und kräftig mit Rau(s)ch Salz◆ abschmecken.

Zum Servieren das Chili mit einem Klecks Sauerrahm, eingelegten Preiselbeeren, gerösteten Haselnüssen und frischer Petersilie anrichten und mit 2 EL Tannennadel Kernöl◆ beträufeln.

ZUM ANRICHTEN

	Sauerrahm
	eingelegte Preiselbeeren
	geröstete Haselnüsse
	frische Petersilie
2 EL	Tannennadel Kernöl◆

Waldrausch-Focaccia

ZUTATEN

100 g	Weizenmehl Typ 550 (Vorteig)
100 g	Wasser (Vorteig)
2 g	Hefe (Vorteig)
400 g	Weizenmehl Typ 550
250 ml	Wasser
10 g	frische Hefe
12 g	Salz
40 ml	Tannennadel Kernöl◆
80 g	gekochte Kartoffeln (fein zerdrückt)
2	kleine festkochende Kartoffeln
1	rote Zwiebel
1 Handvoll	Fichtenspitzen oder fein geschnittene Tannennadeln
	grobes Steinsalz oder Rau(s)ch Salz◆
	Schwarzwald Flavor◆

ZUBEREITUNG

Am Vortag die Zutaten für den Vorteig verrühren und ca. 12 Stunden gehen lassen.

Den Vorteig mit Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Kernöl und den zerdrückten Kartoffeln ca. 12 Minuten kneten und 3 Stunden gehen lassen, dabei zweimal dehnen und falten. Ein Backblech großzügig ölen, den Teig vorsichtig ausziehen und nochmals 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit den Fingern Mulden eindrücken, die Kartoffeln in dünnen Scheiben und die Zwiebel in Ringen auflegen, Fichtenspitzen sparsam verteilen. Mit Kernöl beträufeln, mit Schwarzwald Flavor◆ und grobem Salz bestreuen und ca. 20–25 Minuten kräftig goldbraun backen.

◆ kaufRausch-Produkt · erhältlich unter kaufRausch.store