

## Gunther Döberl's Gericht für die Heidelberger Hütte

### Alpen-Bolognese vom Wild mit Erdäpfelgnocchi

#### Zutaten ca. 4 Personen

600g Wildhackfleisch  
2 Zwiebel fein gewürfelt  
2 Knoblauchzehen  
Halber Knollensellerie fein gewürfelt  
2 Karotten fein gewürfelt  
Halbe Lauchstange fein geschnitten  
3 große Tomaten (Ochsenherz)  
Eventuell Pilze  
2 EL Tomatenmark  
Butterschmalz zum anbraten  
500 ml Rotwein  
500 ml Wildfond oder Gemüsefond  
Salz, Wacholder, Pfefferkörner, Piment, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian  
Preiselbeeren

#### Zubereitung:

Wildhackfleisch in Butterschmalz anbraten.  
Zwiebel, Knoblauch, Wurzelgemüse und Gewürze dazu geben.  
Ca 5 Minuten braten.  
Tomatenmark kurz mitrösten.  
Tomaten dazu, und mit Rotwein ablöschen. Reduzieren lassen und mit Fond aufgießen.  
Ca. 4 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen und am Schluss nach Bedarf abschmecken.

#### Erdäpfelgnocchi:

Zutaten ca. 4 Pers:

500g mehligere Erdäpfel (am Vortag gekocht)  
200g griffiges Mehl  
125g Butter flüssig  
80g Eigelb  
Salz, Pfeffer, Muskat,



**Zubereitung:**

Erdäpfel schälen, passieren und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Teig zu Nocken formen und in Salzwasser kochen.

**Garnitur:**

Preiselbeeren, gebratene Pilze, Alpenkräuter, Zirbennüsse (Pinienkerne).