



FOTOS: G. KOSEL

Wrap mit Wild

Fleisch im Teigmantel gibt es in vielerlei Gestalt. Je nach Herkunft sind die verwendeten Getreidesorten und Namen verschieden. Was bei uns traditionell aus Roggenmehl war und Steirerkrapfen genannt wurde, heißt neuerdings „Wrap“.

Modern times: In vielen Fast-Food-Lokalen werden Wraps angeboten. Was aber ist ein Wrap? Dies stellt eine genießbare Umwicklung von Inhalten

Von Gerhard Kosel

dar, die gemeinsam mit dem Wrap verzehrt werden. Als Dürüm am Kebab-Stand oder Tortilla beim Mexikaner, immer sind

es Teigfladen, die im Ofen gegart oder in der Pfanne herausgebacken sind. Die Füllungen sind bunt und variantenreich, fast alles ist möglich, und die persönlichen Lebenseinstellungen und Ernährungs-ideologien können berücksichtigt werden. Auch im Alpenraum hat so ein Wrap Einzug gehalten, allerdings wahrscheinlich schon vor einigen Jahrhunderten. Dieser Alpenwrap besteht aus einem Teig, der

aus Roggenmehl, Buttermilch und wenig Salz hergestellt wird. Dann wird dieser Teig zu einer Rolle geformt. Diese wird in Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden zu zirka tellergroßen Fladen ausgewalzt. In einer Rein wird Butterschmalz erhitzt und die Fladen werden in diesem heißen Fett herausgebacken. Goldgelb müssen sie sein. Der Weg zum Wrap ist kurz, etwas Steirerkäs über den Krapfen



Saftig und farbenfroh: Wildfaschiertes mit frischen Kräutern als Krapfen gerollt. Rezept siehe Kasten rechts oben.

Die Fülle aus Wildfaschiertem vom Rot- und Schwarzwild

80 dag Wildfaschiertes aus Rotwild und Wildschwein, 2 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Eier, 2 EL Semmelbrösel, Kräuter nach Saison, fein gehackt (Petersilie, Estragon, Kerbel, Liebstöckl).

Die Kräuter fein wiegen die Eier aufschlagen, mit den Gewürzen und Kräutern unter das Faschierte mischen. Pro Portion 20 dag Faschiertes auf einen Krapfen geben, einrollen. Die gerollten Krapfen in eine gut gefettete Auflaufform geben. Nun für 10 bis 12 Minuten in das auf 180° vorgewärmte Backrohr, mit Umluft geht es sogar in 8 Minuten!

Danach einen weiteren Krapfen mit Rauke belegen, den gebackenen Krapfen aufsetzen und mit dem zweiten Krapfen umwickeln. Das Apfel-Chutney begeben, den Krapfen schräg mittig durchschneiden und anrichten.

Tipp: Das Wildbret vor dem Faschieren in Streifen und Würfel schneiden. Dabei alle erkennbaren Sehnen und Beinhäute entfernen. Dies ist nur ein kleiner Mehraufwand, die Qualität des Brät steigt aber ungemein.



Dreikornkrapfen

Für 4 Personen, ergibt 8 Krapfen = Palatschinken: 4 EL Weizenmehl glatt, 2 EL Roggenmehl, 2 EL Buchweizenmehl, 2 Eier, 1/2 l Milch, Salz, Muskatnuss gerieben, Öl fürs Herausbacken in der Pfanne.

Weizenmehl, Roggenmehl und Buchweizenmehl durch ein Sieb in eine Schüssel vermengen, die Milch, die aufgeschlagenen Eier, Salz und Muskatnuss kurz verquirlen. Sofort acht Krapfen so dünn wie möglich aus der Pfanne backen.



Apfel-Rotrüben-Chutney

1 saurer Apfel (Boskop), 1 gekochte Rotrübe, 1/8 kg Butter, 3 EL Zucker, Salz, Chilipulver, Apfelsaft, Apfelsbalsamico.

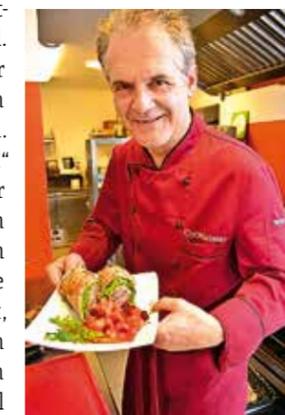
Den Apfel schälen und in Würfel schneiden, die Rotrübe würfeln. In einer Pfanne aus Butter und Zucker ein helles Karamell schmelzen, mit Apfelsaft und Balsamico einkochen, mit Chili würzen. Die Apfel- und Rotrübenwürfel beige-ben und kurz mitdünsten.

gebrösel und den Krapfen eingerollt, so schnell wird ein Stück gebackener Roggenteig zum Hochgenuss! Die Festtagsform dieser Speise enthält eine Füllung aus Sauerkraut und gekochter, mit einer Gabel zerbröselter Kartoffel und als Würzung wieder diesen einzigartigen Steirerkäs.

Ernst Huber, Mastermind von Broadlahn, hat diesen Steirerkrapfen hymnisch besungen und ihm musikalisch ein Denkmal gesetzt. Salz, Roggen und Milchprodukte haben im Leben vieler Obersteirer immer eine wichtige Rolle gespielt. Eine Ladung Steirerkrapfen – liebevoll zubereitet von kundiger Hand – wurde als haltbare Wegzehrung den Holzarbeitern, Jägern und Säumern mit auf den Weg gegeben. Der Sölkpass verbindet ja das Ennstal mit dem Süden und die Bezeichnung Krapfen ist so über die Pässe und durch die Täler gewandert. Gleich hinter dem Sölkpass, auf der Murtaler Seite befindet sich die Krakau. In diesem lieblichen Tal wird traditionelle Milchwirtschaft betrieben und der Steirerkäs sowie Butterschmalz werden noch von kundiger

Hand aus Bio-Milch hergestellt. Dort in dieser verbleibenden Idylle aus Almwirtschaft und alpiner Bauernkultur lebt und wirtschaftet Joseph Schnedlitz, der Schallerwirt aus Krakaudorf. Sein Konzept ist einfach: Das Beste und die besten Produkte aus der Gegend, eingebracht in neue Konzepte. Wir haben Joseph schon öfters als kulinarischen Innovator erlebt und hier auch vorstellen dürfen. Diesmal verpackt er Kraukauer Rotwild und südsteirisches Schwarzwild in einen Krapfen und „wrapt“ diesen nochmals in eine gemüsigte Hülle aus Rauke und einem weiteren Krapfen. Dazu serviert er ein Chutney aus bodenständigen Früchten und Wurzeln. Dieser Gedanke kann natürlich weitergesponnen werden und da hat vieles aus der Region Platz: Ziegenfrischkäse, Wiesenkräuter, luftgetrockneter Hirschschenkel, Pilze, Räucherforelle oder Saiblingstatar ... seine Gäste werden immer wieder aufs Neue überrascht. Auch ein Pärchen aus Graz war an jenem Wochenende zu Gast beim Schallerwirt. Als der Wirt sein Abendmenü bekanntgab, waren auf der Stirne des Gastes aus Graz

ein paar Sorgenfalten zu sehen und er erzählte uns von kindlichen Erinnerungen an den jagenden Vater und der Abneigung seit damals gegen Wildbret. Vor allem war es die Erinnerung an seltsame Gerüche um das Wild. Irgendwie aber fand dieser kritische Gast auch den Weg an der Küche vorbei. „Da duftet es aber herrlich!“ So sein Kommentar, als wir die Krapfen montierten und gleich darauf zu Tisch brachten. Zuerst wurde kritisch geprüft, beäugt, und ein kleines Stück vom Krapfen fand den Weg in seinen Mund. Ja, so schnell kann es gehen, und ein überzeugter Wildbretverächter hat schlagartig seine Meinung revidiert. Schnell war der Teller geleert, mit dem iPhone wurden noch Fotos vom Gericht gemacht und der Mutter nach Graz übersandt: „Mutti, ich esse wieder Wild!“



Joseph Schnedlitz, der Schallerwirt aus Krakaudorf, wagt ständig Neues ...