

Wilde Geschichten mit Georg, dem Jäger...



Georg Barta vom Ochsen zu Diefenbach war wieder in unserer Kochwerkstatt auf dem Mannheimer Maimarkt zu Besuch. Dieses Mal mit Wildspezialitäten im Gepäck. Aus feierlichem Anlass, denn Georg hatte 24 Stunden zuvor seine Jägerprüfung erfolgreich bestanden. Und so wirbelte der frisch gebackene Jägerküchenmeister mit allerlei Anekdoten und "Hallodrio" durch das 1,5-stündige Wildfleisch-Seminar.

Wer Georg live erleben oder seine Wildspezialitäten probieren möchte, der fährt zu seinen Gasthof dem ["Ochsen zu Diefenbach"](#). ODER:

Zu erleben ist Georg auch im Fernsehen: Am kommenden Samstag, den **28.5.2016 um 16.15 Uhr im ZDF**.

"Stadt, Land, Lecker" heißt die Sendung in der Georg mit Nelson Müller um die Wette kocht. Georg hat mir schon verraten wie es ausgeht, aber ich verrate nichts. Die Geschichten, die rund um den Dreh passiert sind, hat er mir auch erzählt. Auch die verrate ich nicht. Dazu muss man schon in den Ochs zu Georg fahren ...

Und zuletzt, als kleiner Beilagentipp zu Georgs Wildgeschichten, ein Rezept für gefüllte Pilze. Hier die Anleitung:



Zutaten

für 2-4 Personen als kleine Beilage

- 500 g Champignons
- 100 g Weichkäse
- 2 EL fein geschnittene Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- Gemischte Wildkräuter (Alternativ etwas Petersilie, Schnittlauch, Oregano)
- Salz und Pfeffer
- Bratöl

Zubereitung

Die Champignons mit einem Küchentuch gut säubern. Den Strunk herausbrechen und sehr fein würfeln. Die hohlen Köpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gut salzen. Die Strunkwürfel in einer Pfanne mit feinen Zwiebelwürfeln und etwas Öl 4 Minuten rösten. Dann in einer Schüssel mit fein geschnittenem Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen. Käse in Würfel schneiden, Kräuter fein schneiden. Dann alles mit den abgekühlten Pilzwürfeln mischen und in

die Champignonköpfe füllen.

Im Ofen bei 170°C Umluft ca. 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen.

Tipp: Passt zu Salaten, pur mit Brot oder als Beilage zu Grillfleisch und Wild.

