



Hirschrücken mit Mohrrisotto, Ananas und Zucchini

**Mohrrisotto:** 1 l Hühnerfond, 50 g Butter, 1 weiße Zwiebel sehr feingehackelt, 240 g Risottoreis Carnaroli, 125 ml trockener Weißwein, Salz, Pfeffer, kalte Butter in Würfel geschnitten, Grana Padano oder Parmesan, gerösteter Mohn  
**Zubereitung:** Stellen Sie einen Topf auf den Grill. Die Zwiebel in der Butter anschwitzen, den Reis kurz mitgaren und mit Weißwein aufgießen. Mit

dem heißen Fond nach und nach das Risotto garen. Zum Schluss das Risotto mit reichlich Butter und Parmesan vollenden. Rechnen Sie für die Zubereitung des Risottos ca. 20 Minuten ein.  
**Zucchini:** Zucchini in Stäbe schneiden und mit der Ananas grillen. Tipp: Schwarzwälder Schinken in dünnen Scheiben und in der Mikrowelle auf Backpapier ca. 1 Minute zu krossen

Chips backen. Schmecken auch herrlich zu einem Glas Weißwein.

**Feldhasen-Focaccia**

Zu dieser mediterranen Köstlichkeit wird Walnuss-Vinaigrette und Focaccia gereicht.  
**Geschmorter Feldhase:** 1 Feldhase (auch mit Innereien), 4 Knoblauchzehen, 4 Schalotten, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, Olivenöl, 1 TL Zitronenabrieb, 2 TL Chili-Flocken, Salz, Pfeffer  
**Zubereitung:** Für die Marinade den Knoblauch schälen und fein reiben. Thymian und Rosmarin von den Ästen zupfen und mit dem Knoblauch in eine Schüssel geben. Den Zitronenabrieb sowie die geschälten und halbierten Schalotten und die Chili-Flocken mit einem guten Schuss Olivenöl aufgießen und vermengen. Jetzt die Hasenkeulen und -schultern sal-

zen und pfeffern und in die Schüssel geben, mit der Marinade vermengen, bis das Fleisch bedeckt ist. Anschließend den marinierten Hasen mindestens 2 Stunden, noch besser einen Tag in den Kühlschrank stellen. Die marinierten Fleischstücke werden von allen Seiten scharf angegrillt. Sobald das passiert ist, regulieren Sie die Temperatur auf 160 Grad und legen die Keulen und Schultern in einen indirekten Bereich in einen Bräter. Noch einige Kirschtomaten, angegrillte Zitronenviertel, Kapern und Oliven dazu, bedecken Sie den Bräter mit Alufolie. Ca. 1 bis 1,5 Stunden weich schmoren. Am Ende der Garzeit das Fleisch vom Knochen zupfen und in dem Bräter zurückgeben. Den Schmorrückstand ohne Zitrone mixen und mit dem Hasenfleisch vermengen. Die Innereien und der Rücken

WERBUNG

# Das Revier mit technischer Unterstützung immer im Blick

Dank Reviermanager kann das Jagdjahr effizienter und flexibler gestaltet werden.

Im Frühjahr erwacht das Leben. Flora und Fauna blühen auf, neues Leben entsteht. Während Wildkameras in der „Jagdpause“ zur Überwachung des Wildes und zur Bestimmung vielversprechender Orte für den Ansitz genutzt wurden, bieten sie nun z. B. an Schwarzwild-Kirungen detaillierte Einblicke auf die nächtlichen Besucher.  
 Wildkameras eignen sich zudem hervorragend für einen störungsfreien Einblick in sensible Einstände.

**Reviermanager Wildkamera**

Von der RM4eco zur RM3C: Das von Jägern für Jäger entwickelte Reviermanager „All-inclusive“-System, bestehend aus Kamera, App/Web und Datenübertragung, ist seit Jah-

ren erfolgreich im Einsatz. Nun wird es um die Prepaid-Lösung RM3C erweitert.  
 Das neue Modell bietet zwei Vorteile: zum einen eine kostensparende und umweltschonende ECO-Ladefunktion mittels Solarpanel. Zum anderen ermöglicht die „Pay per use“-Konfiguration eine flexible Kameranutzung und Kostenkontrolle, ideal für Kameras, die nicht ganzjährig im Betrieb sind.

**Das Reviermanagement in der Hosentasche**

Der Vorsprung gegenüber herkömmlichen Wildkameras liegt in der neuen App 2.0. Diese liefert Echtzeitinformationen aus dem Revier direkt auf das Smartphone, Tablet oder Laptop. Push-Benachrichtigungen,



Die Reviermanager Wildkamera

Foto: Reviermanager

Kameraeinstellungen, Bilderverwaltung, Freundesfunktionen und eine vereinfachte Revierverwaltung sind nur einige der nützlichen Features dieser Applikation.

**Weitere Infos**

Erhältlich ist die Kamera im Jagdfachhandel oder online unter [www.reviermanager.at](http://www.reviermanager.at) sowie unter der Hotline: Tel. 06214/60199