

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Rehfaschiertes
2 Stk.	Semmeln
100 g	fein gehackte Zwiebeln
4 EL	Öl
2 Stk.	Eier
2 EL	Topfen
80 g	Semmelbrösel
1 Stk.	Pastinake
200 g	Preiselbeeren
1 kg	Ribisel
4 Stk.	Würfelzucker
125 ml	Rotwein
125 ml	Johannisbeeressig
400 g	Zucker
1 Stange	Zimt, gemahlen
6 Stk.	Gewürznelken
1 TL	Senfpulver, gemahlene Samen
0,5 TL	Thymian
1 TL	Salz
20 ml	Orangenlikör
	Knoblauch
	Wildgewürz
	Kräutersalz
	Mehl
	Orangensaft, frisch gepresst
	Orangenschale
	Pfeffer, frisch gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Alternativ zu Rehfleisch einfach mal Wildfleisch aus bäuerlichen Gehege verwenden. Übrigens: Faschiertes Wildfleisch ist ein Hit für die schnelle Küche.



Rehlaibchen mit Pastinaken-Chips und Ribisel-Chutney



Foto: Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Rehlaibchen

- Zutaten für 4 Portionen: 1 kg Rehfaschiertes, 2 Semmeln, 100 g Zwiebel, 4 EL Öl, 2 Eier, Salz, Knoblauch, Wildgewürze, 2 EL Topfen, 80 g Semmelbrösel
- Semmeln in Wasser einweichen und faschieren.
- Feingeschnittene Zwiebel in Öl anrösten, überkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken.
- Laibchen formen und in Öl braten.

Pastinaken-Chips

- Zutaten für 4 Portionen: 1 Stück Pastinake, Öl zum Braten, Kräutersalz, etwas Mehl
- Pastinake schälen, in dünne Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in heißem Öl braten.
- Anschließend noch heiß salzen.

Ribisel-Chutney „Cumberland“

- Zutaten für 4 Portionen: 1 kg Ribiseln (rot), 200 g Preisel- oder Moosbeeren, Saft von 3 Orangen, Schale einer unbehandelten Orange, 4 Stück Würfelzucker, 1/8 l Rotwein, 1/8 l Rotwein- oder Beerenssigg, 400 g Zucker, 1 Stange Zimt, 6 Gewürznelken, 1 TL Senfpulver, 1/2 TL Thymianblättchen, 1 TL Salz, etwas frisch gemahlener Pfeffer, evtl. 1 Stempel (2 cl) Orangen- oder Ribisellikör
- Ribiseln und Preiselbeeren waschen und abtropfen lassen.
- Unbehandelte Orange mit Würfelzucker gut abreiben, dann dünn schälen und in feine Streifen schneiden.
- Rotwein mit Orangensaft und geschnittener Orangenschale, Würfelzucker, Zucker, Zimt und Nelken aufkochen, vom Herd ziehen und abkühlen.
- Die Früchte begeben und einige Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen.
- Am nächsten Tag mit Essig, Kräutern und Salz bei schwacher Hitze dicklich einkochen.
- Vom Herd nehmen und mit den übrigen Gewürzen (Senfmehl, Pfeffer) abschmecken.
- Kochendheiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.
- Bei kühler, dunkler Lagerung beträgt die Haltbarkeit mindestens 6 Monate.



Emilie Staudinger
Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

Quellen:



Mag. Christine Schober, Monika
Lindbichler-Sohneg, Ing. Andreas
Hager & Romana Schneider:

Kursunterlage Wild

