



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten für 4 Portionen:

550 g Rehrücken
1 Stk. gelbe Zwiebel
3 Stk. Karotten
5 EL Preiselbeer-Marmelade
Rotwein
Suppe
Butter
Salz
Pfeffer, gemahlen
frische Kräuter

Mein persönlicher Tipp

Wildfleisch durch Rind-, Lamm- oder Straußfleisch ersetzen – probieren lohnt sich!



Martina Sallaberger

Seminarbäuerin im Bezirk Grieskirchen

Quellen:



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

Kursunterlage Wild
Länderbauernverein Österreich **Ländliches Fortbildungsinstitut** **LFI**

Wild à la carte



Foto: Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Wildfleisch in dünne Scheiben oder Streifen schneiden.
- Zwiebel würfelig schneiden.
- Karotten grob raspeln oder in sehr feine Streifen schneiden.
- Wok oder Pfanne stark erhitzen.
- Etwas Butter und Öl hineingeben und das Fleisch scharf anbraten, am besten portionsweise.
- Zwiebel und Karotten zugeben, kurz mitrösten lassen, salzen und pfeffern.
- Mit Rotwein (bzw. Wildfond) gut ablöschen.
- Preiselbeeren zugeben, Sauce mit Stücken kalter Butter binden (nun sollte das Gericht nicht mehr gekocht werden), abschmecken und sofort servieren.
- Dieses Pfandl geht sehr schnell, das Fleisch sollte aber nicht zu lange gebraten und das Gericht sofort gegessen werden.
- Sonst wird das Fleisch wieder zäh und man müsste es wieder dünnen, um es weich zu bekommen.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN