**Kochdauer:**
Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**
gut machbar

## Zutaten für 4 Portionen:

| | | |
|---|---|---|
| 4 | Stk. | Rehschnitzel |
| 2 | Stk. | Äpfel |
| 100 | g | geriebene Walnüsse |
| 280 | g | Lauch |
| | | Salz |
| | | Pfeffer, frisch gemahlen |
| | | Suppe |
| | | Öl |
| 150 | g | Mehl (griffig) |
| 70 | g | Sauerrahm |
| 2 | Stk. | Eidotter |
| 10 | ml | Schnaps |
| 100 | g | Kohl |
| 80 | g | Speck |
| 50 | g | Hartkäse |
| | | Öl |
| | | Kümmel |

### Mein persönlicher Tipp

Rehschnitzelfleisch kann auch durch Wildfleisch aus Gatterhaltung (z. B. Dammhirsch) ersetzt werden. Anbieter finden Sie unter www.wildhaltung.at!

***Emilie Staudinger***
Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

**Quellen:**

# Wildes Rehschnitzerl gefüllt mit Apfel und Walnuss in Porreesauce dazu pikanten Polsterzipf

Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

## Zubereitung

**Rehschnitzerl**

- Zutaten für 4 Portionen: 4 Rehschnitzel à ca. 180 g, 2 Äpfel, 100 g geriebene Walnüsse, Salz, Pfeffer
- Wildfond oder Sauce zum Aufgießen, Mehl zum Wenden, Öl zum Braten, 200 g Porree
- Rehschnitzerl klopfen und würzen.
- Äpfel schälen, reiben und mit den Walnüssen vermischen und die Schnitzerl damit füllen.
- Die Schnitzerl in Mehl wenden und beidseitig anbraten, aus der Pfanne heben, den nudelig geschnittenen Porree kurz anrösten und mit Fond aufgießen.
- Die Schnitzerl einlegen und 5 Minuten gar ziehen lassen.
- Eventuell die Sauce mit Stärkemehl etwas binden.

**Polsterzipf**

- Zutaten für 4 Portionen: 150 g griffiges Mehl, 70 g Sauerrahm, 2 Dotter, 10 ml Obstler oder Zwetschkenbrand, etwas Backpulver, 80 g Porree, 100 g Wirsingkohl blanchiert, 80 g Speck, 50 g Hartkäse gerieben, Öl zum Backen, Salz und Pfeffer, Kümmel
- Aus Mehl, Sauerrahm, Dotter, Schnaps und Backpulver einen Teig bereiten und ca. 1/2 Stunde kühl rasten lassen.
- Porree, Wirsing, Speck schneiden – kurz in einer Pfanne durchrösten, Hartkäse und Gewürze einmengen.
- Den Teig dünn ausrollen – in Quadrate schneiden und füllen, anschließend knusprig frittieren.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20

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

*Kursunterlage Wild*