



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:

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

Wildes Rehschnitzel gefüllt mit Apfel und Walnuss in Porreesauce dazu pikanten Polsterzipf

Zubereitung

Rehschnitzel

- 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
- Rehschnitzel klopfen und würzen.
- Äpfel schälen, reiben und mit den Walnüssen vermischen und die Schnitzel damit füllen.
- Die Schnitzel in Mehl wenden und beidseitig anbraten, aus der Pfanne heben, den nudelig geschnittenen Porree kurz anrösten und mit Fond aufgießen.
- Die Schnitzel 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 Zwetschenbrand, etwas Backpulver, 80 g Porree, 100 g Wirsing Kohl 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.

