

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

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



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

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 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.

Quellen:



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

Kursunterlage Wild

