



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Rehkeule ohne Knochen
1 Stk.	Speckschwarte
10 dag	Karotten
10 dag	Knollensellerie
10 dag	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 l	Rotwein
25 dag	Heidelbeeren
0,25 l	Cassis
100 Msp.	Hühnersuppe
5 dag	Butterschmalz
	Maisstärke
	Wacholderbeeren
	Zimtrinden
	Vanille
	Zucker
18 dag	Milchbrot
0,125 l	Milch
2 Stk.	Eier
1 EL	Mehl (glatt)
	Salz
	Pfeffer, schwarz
	Thymian

Mein persönlicher Tipp

Anstatt des Milchbrottes im Serviettenknödel kann man natürlich auch ganz normales Weißbrot verwenden.:

Christine Seiler

Seminarbäuerin aus Hallwang

Quellen:

- Salzburger Seminarbäuerinnen:
Kursunterlage Wild! Köstlichkeiten aus dem Wald

Rehragout mit Heidelbeeren und Milchbrot-Serviettenknödel

Zubereitung

Rehragout für 4 Portionen

- Zutaten: 1 kg Rehkeule ohne Knochen, 1 Stück Speckschwarte oder 3 dag Speck, 10 dag Karotten, 10 dag Sellerie, 10 dag Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 25 dag Heidelbeeren, 1 Liter Rotwein, ¼ Liter Cassis (Johannisbeerlikör), 100 ml Hühnerfond, 5 dag Butterschmalz, Maisstärke, Wacholderbeeren, Zimtstange, Vanille, Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian
- Fleisch in walnussgroße Stücke schneiden, salzen, pfeffern.
- Karotte, Sellerie und Schalotten schälen und in Würfel schneiden und den Knoblauch abziehen.
- In einem großen Topf ca. 4 EL Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten.
- Danach das Fleisch aus dem Topf nehmen, warm stellen und im Bratensaft das Wurzelgemüse anbraten.
- Heidelbeeren beifügen mit Wein und Cassis aufgießen und die Gewürze hinzufügen.
- Ein Stück einer Speckschwarte oder ersatzweise 3 dag Speck, gepressten Knoblauch und 1EL Zuckereinrühren, das Fleisch wieder zugeben.
- Bei zugedektem Topf ca. 45-70 Minuten leise kochen lassen.
- Abschließend etwas Maisstärke mit wenig Wasser glatt rühren und so viel davon in den Fond einrühren, das sich eine leichte Bindung ergibt.

Milchbrot-Serviettenknödel für 4 Portionen

- Zutaten: 18 dag Milchbrot, 1/8 Liter Milch, 2 Eier, 1 EL Mehl glatt, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Für die Knödel das Milchbrot in Würfel schneiden.
- Die Milch erwärmen und über das Brot gießen, danach Eier, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss einrühren.
- Die Masse sollte man ca.30 Minuten ziehen lassen.
- Dann wird sie wie ein Serviettenknödel zusammengedreht, und im Dampf oder im heißen Wasser 15-25 Minuten gegart bzw. gekocht.

