

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

Rehragout mit Heidelbeeren und Milchbrot-Serviettenknödel



Foto: Wolfgang P. Paretta - nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Rehragout für 4 Portionen

- o 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
- o Fleisch in walnussgroße Stücke schneiden, salzen, pfeffern.
- o Karotte, Sellerie und Schalotten schälen und in Würfel schneiden und den Knoblauch abziehen.
- o In einem großen Topf ca. 4 EL Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten.
- o Danach das Fleisch aus dem Topf nehmen, warm stellen und im Bratensatz das Wurzelgemüse anbraten.
- o Heidelbeeren beifügen mit Wein und Cassis aufgießen und die Gewürze hinzufügen.
- o Ein Stück einer Speckschwarte oder ersatzweise 3 dag Speck, gepressten Knoblauch und 1EL Zuckereinrühren, das Fleisch wieder zugeben.
- o Bei zugedektem Topf ca. 45-70 Minuten leise kochen lassen.
- o 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

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

Quellen:



Salzburger Seminarbäuerinnen:
Kursunterlage *Wild! Köstlichkeiten aus dem Wald*

