

Beuschel vom Tiroler Reh mit gebackenen Erdäpfelknödeln

Zubereitung

Für das Beuschel den Rotwein, Apfelsaft, Traubensaft, die Zwiebel und die Gewürze in einen Topf geben und 10 Minuten kochen lassen. Die Innereien dazugeben und abgedeckt für ca. 1/2 Stunde köcheln lassen. Über Nacht alles in der Brühe auskühlen lassen. Die kalte Brühe passieren und Herz, Lunge, Karotten, Sellerie und Essiggurken in sehr feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Mehl eine dunkle Einbrenn herstellen. Die geschnittenen Zutaten dazugeben und mitrösten. Mit Heidelbeermarmelade und Balsamicoessig ablöschen. Mit dem passierten Kochfond vom Vortag auffüllen, bis alles bedeckt ist und bei wenig Hitze köcheln lassen. Den Thymianzweig dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und je nach Bedarf mit etwas Stärke binden. Wenn das Beuschel zu dick wird, noch etwas vom Kochfond dazugeben.

Für die Knödel alle Zutaten zu einer Masse kneten und rund formen. In Mehl, Ei und Brösel panieren und im heißen Fett goldgelb backen.

Zum Anrichten das Beuschel in eine Schüssel geben, den Knödel daraufsetzen und mit geschlagener Sahne und gebratenen Waldpilzen garnieren. Am besten schmeckt das Beuschel ein bis zwei Tage nach der Zubereitung.



Zutaten

Beuschel

2 Herzen, 4 Lungen vom Reh,
2 Karotten, 1/2 Sellerie, 1 Zwiebel, 4 Essiggurken,
1 EL Wacholder, 1 EL Koriander, 2 Lorbeerblätter,
1/2 l Rotwein, 1/2 l Apfelsaft, 1/2 l Traubensaft,
3 EL Heidelbeermarmelade, 6 EL Balsamicoessig,
150 g Butter, 50 g Mehl, 1 Zweig Thymian

Erdäpfelknödel

300 g kalte passierte mehligte Kartoffeln,
100 g Weißbrotbrösel, 120 g doppelgriffiges Mehl,
2 Eigelb, 1 Ei

zum Panieren:

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Mehl, Ei, Brösel

Zum Garnieren:

etwas geschlagene Sahne, gebratene Pilze
(je nach Saison Eierschwammerl, Steinpilze ...)



**Rezept von
Christoph
Krabichler:**

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Souschef im Landhotel Hohenfels in Tannheim. Das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde aktuell für 2019 mit 17 Punkten und drei Hauben im Gault Millau bewertet.

Wein des Monats

**Syreeh 2015, Hannes Reeh,
Andau – Burgenland**

Wer Neuem nicht zaghaft gegenübersteht, muss die Weine von Hannes Reeh probiert haben. Was der junge Newcomer in die Flasche bringt, beeindruckt. Seine Weine sind sowohl inhaltlich als auch äußerlich sehr modern und komplett abgestimmt. Er bewirtschaftet knapp acht Hektar Rebfläche, die hauptsächlich Schotterböden aufweisen.

Auge: Schwarzrubin

Nase: würzig nach dunklen Kirschen, schwarzem Pfeffer, Zimt und Gewürznelken

Gaumen: füllig und fruchtig, Weichseln, Eukalyptusbeeren, zart röstige Noten, cremige Textur mit erfrischender Länge

Sorte: Syrah

Alkohol: 14,5 % vol.

Artikelnummer: 2234315

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 11,80

Erhältlich bei:



vinorama.at
DER ONLINE WEINVERSAND

VINORAMA Weinversand GmbH
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 (0) 50 220 500 • Fax: +43 (0) 50 220 519
E-Mail: info@vinorama.at • www.vinorama.at