

# Geröstete Rehleber mit cremiger Polenta und Äpfeln

## Zubereitung

Die fein gehackten Zwiebeln in Butterschmalz kräftig rösten, mit Mehl stauben und mit Wildfond oder Suppe aufgießen. Die Wacholderbeeren dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab aufmixen und die Sauce warm stellen.

Die Rehleber in mundgerechte Stücke schneiden und in Butterschmalz scharf anbraten. Erst am Schluss salzen und zu der Sauce geben. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Polenta die Gemüsebrühe, die Milch und die Gewürze aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Kräuter entfernen und den Maisgrieß dazugeben. Unter ständigem Rühren 10 Minuten kochen lassen. Den Parmesan einrühren und abschmecken.

In der Pfanne, in der die Leber geröstet wurde, die Zwiebelstreifen und den Bauchspeck in Butter anrösten, mit Zucker karamellisieren und die Apfelspalten zugeben. Diese weich dünsten und abschmecken.

Zum Servieren die Polenta in einen tiefen Teller geben, die Leber daraufsetzen und mit Zwiebeln, Speck und Apfelspalten garnieren.

**Rezept: Sieghard Krabichler**



## Zutaten für 4 Personen

800 g Rehleber, geputzt  
und von Sehnen befreit  
400 ml leichter Wildfond  
oder kräftige Rindssuppe

2 EL Mehl  
2 EL Butterschmalz  
2 Zwiebeln, fein gehackt  
Salz, Pfeffer  
5 zerdrückte Wacholderbeeren

### Polenta:

240 g Maisgrieß  
500 ml Gemüsebrühe  
500 ml Milch  
2 Lorbeerblätter  
1 Zweig Rosmarin  
Pfeffer, Salz  
1 Zweig Thymian  
50 g geriebener Parmesan

### weilers:

2 Zwiebeln in Streifen  
8 Scheiben Bauchspeck in Streifen  
2 Äpfel in Spalten  
Salz, Zucker  
1 EL Butter



## Wein des Monats

**Zweigelt Föllikberg 2015, Weingut  
Kollwenz-Römerhof, Großhöflein**



„Die Lage bestimmt die Wahl der Rebe“, lautet das Credo von Andi Kollwenz. Nur unter idealen Bedingungen schaffen es die Reben, Trauben von optimaler Reife hervorzubringen, ist der Winzer überzeugt. Seit mehr als 20 Jahren leitet Andi Kollwenz die Geschicke des seit 1775 bestehenden Familienweinguts – mit anhaltendem Erfolg.

**Auge:** kräftiges Purpur

**Nase:** feinfruchtiges Bukett, einladende Kirscharomen

**Gaumen:** dicht, fruchtig-zartherb mit würzigen Noten nach Wacholder und Eukalyptusbeeren, intensive reife Tannine

**Sorte:** Zweigelt

**Alkohol:** 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2023

**Artikelnummer:** 10657 15, Einzelpreis pro Fl. € 15,10

**Erhältlich bei:**



**vinorama.at**  
DER ONLINE WEINVERSAND

VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.  
A-6300 Wörgl · Wörgler Boden 13-15  
Tel.: +43 5332 785578 · Fax +43 5332 785588  
E-Mail: vino@vinorama.at · www.vinorama.at