



Rehgeschnetzeltes mit Nuss-Spatzeln und Kohlsprossen



Zubereitung

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Wacholderbeeren darin anbraten, Schalottenwürfel dazugeben und leicht bräunen. Das Rehfleisch dazugeben und Farbe nehmen lassen. Gut durchrösten. Mit dem Whisky ablöschen, mit Wildfond aufgießen und leicht einköcheln lassen. Die Sahne angießen und weitere fünf Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Spatzeln Eier, Wasser, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem glatten Teig verarbeiten und durch ein Spatzelsieb ins kochende Salzwasser streichen. Abseihen und in Butter und gerösteten Haselnüssen schwenken.

Den Sprossenkohl in Salzwasser etwa vier Minuten blanchieren, abschrecken. Den Speck in Butterschmalz auslassen und das Gemüse darin schwenken. Abschmecken und alles in einem tiefen Teller servieren.

Rezept: Sieghard Krabichler

Zutaten für 4 Personen:

600 g Rehfleisch von der Keule
in dünne Stücke geschnitten
4 cl Whisky
2 EL Butterschmalz
6 zerdrückte Wacholderbeeren
2 Schalotten in feine Würfel geschnitten
Pfeffer, Salz
200 ml Wildfond (Glas)
200 ml Sahne

Nuss-Spatzeln

4 Eier, etwas Wasser
400 g Dinkelmehl
200 g geröstete Haselnüsse
Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Kohlsprossen

500 g Kohlsprossen
100 g Bauchspeck gewürfelt
Pfeffer, Salz
Butterschmalz



Wein des Monats

Private Cuvée Morandell 2013

Auge: dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, zarte Randaufhellung

Nase: einladender Duft nach reifen Zwetschken, Brombeeren, fein-würzig, mineralische Nuancen, zarte florale Facetten

Gaumen: saftig, komplexe Textur, elegant, gut integriertes Holz, reife Kirschen klingen an, samtiges Tannin, frisch, dunkelbeeriger Touch im Finale, langer Nachhall

Sorte: Blaufränkisch

Alkohol: 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2021

Artikelnummer: 10400 13,

Preis: 6er Preis gemischt, pro Fl. € 12,69

Erhältlich bei:



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