



Rehpfanne mit Gemüse

Ein feines und raffiniertes Rezept mit tollen Geschmacksnuancen

Zutaten

Für 4 Personen:

800 g Rehulaschfleisch
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 1/2 TL Wacholderbeeren
 1 Lorbeerblatt
 2 EL Pflanzenfett
 1 Zwiebel
 2 Karotten
 1 Stück Sellerie
 1 Glas Rotwein
 1/2 l Gemüsebrühe
 2 EL Tomatenmark
 1 TL Oregano
 1 rote und grüne Paprikaschote
 2 EL Pflanzenfett
 150 g gemischte Waldpilze
 1 Tasse gehackte gemischte Kräuter
 1 Prise Hefewürze
 Kräuterzweige zum Garnieren

Zubereitung

Das Rehfleisch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zerkleinern und an das Fleisch geben. Das Fett erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Das Gemüse würfeln, zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das To-

matenmark und den Oregano unterziehen. Den Bräter verschließen und im auf 180° C vorgeheizten Backofen 60-70 Minuten schmoren. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Das Fett erhitzen und die Paprikastreifen darin glasig schwitzen. Die geputzten Waldpilze dazu geben und kurz mitschwitzen.

Die gehackten Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Garende das Gemüse zur Rehpfanne geben und nochmals kräftig abschmecken.

Je nach Geschmack mit einer Prise Hefewürze abrunden. Das Gericht anrichten, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und mit Spätzle servieren. ■

Wein des Monats

Pfarrhof Cabernet Riserva 2009, Kalterer See, Südtirol

Die im Jahr 1906 gegründete Kellerei Kaltern, ein Zusammenschluss von 450 Bauern und einer Anbaufläche von rund 300 ha, gehört zu den wichtigsten Qualitätsbetrieben Südtirols und ganz Italiens. Die Mitglieder bewirtschaften das Herzstück des Südtiroler Weinbaugebietes rund um den Kalterer See. An der Spitze stehen die beiden Weingüter Pfarrhof und Castel Giovanelli sowie die Lagenweine. Die Umsetzung der selbst auferlegten Qualitätsphilosophie ist Auftrag und Ansporn zugleich. Es ist der Ehrgeiz der Bauern über die vereinbarte Qualität hinaus ein möglichst hohes Niveau beim Traubenmaterial zu erreichen. Das Weingut Pfarrhof ist eine Kleinanlage



direkt am See. Mitten im Herzstück des Anbaugebietes Kalterer See liegen 4,5 Hektar auf Südosthängen mit zum Teil 80 Jahre alten Rebstöcken. Dort wachsen vorwiegend Trauben der Sorte Cabernet Sauvignon.

Der Wein: Spontangärung, 20-monatige Lagerung in Holzfässern und unfiltrierte Abfüllung machen aus diesem Wein eine Delikatesse: der Wein mit seiner intensiven, rubin-violetten Farbe hat einen Duft nach Brombeere, Lakritze, Zimt und etwas Unterholz. Im Geschmack ist er kräftig mit dichtem Tannin und langem Nachhall.

Kontakt:

Kellerei Kaltern – Caldaro, Kellerei-straße 12, 39052 Kaltern, Tel: +39 0471 963149, Fax: +39 0471 964454, E-Mail: info@kellereikaltern.com www.kellereikaltern.com