

Scharfe Rehschulter aus dem Wok

Zubereitung

Das Erdnussöl im Wok erhitzen, den Knoblauch, den Ingwer und die Zitronenschale anbraten. Fleisch und die Zwiebel dazugeben und kräftig anbraten. Mit Sojasauce, süßsaurer Sauce und Fischsauce ablöschen, Sambal Oelek zugeben und mit Wasser auffüllen. Unter gelegentlichem Umrühren das Fleisch weichdünsten. Abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Sauce zu dünnflüssig sein, mit etwas Stärke binden. Ist sie zu scharf geraten, hilft ein Eßlöffel Sauerrahm.

Den Basmatireis kochen (wer es ganz scharf will, gibt ins Kochwasser ebenfalls einen Esslöffel Sambal Oelek).

Zum Anrichten den Reis in eine Schale geben, Kraut- und Paprikastreifen darauflegen. Fleisch darübergeben. Mit Karottenstreifen, Petersilie und dem Grün der Jungzwiebeln garnieren.

Rezept funktioniert auch mit Hirschschulter oder Wildschwein.

Rezept: Sieghard Krabichler



Zutaten für 4 Personen

- 600 g Rehschulter, fein gewürfelt
- 5 EL Erdnussöl
- 1 Zwiebel in Würfeln
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen in Scheiben
- Schale von einer Biozitrone
- 100 ml Sojasauce
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL Sambal Oelek und
50 ml süßsaure Sauce
(in der Asienabteilung)
- 2 Karotten in feinen Streifen
- 1 Bund Frühlingszwiebel
(nur das Grüne)
- 1 Handvoll Petersilie
- 2 Paprikaschoten rot
in feinen Streifen
- 1/4 Weißkraut in feinen Streifen
- 300 g Basmatireis
- Wasser, Salz, Pfeffer

Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Bitte schicken Sie es uns
unter Angabe von Name,
Adresse und Telefonnummer an:
sik@bezirksblaetter.com

Bitte ein Foto des Rezepts
mitschicken, Handybild reicht.



Wein des Monats

90
Falstaff

A la Carte
92

Cabernet Sauvignon Ried Thenau Reserve 2017 Weingut Gmeiner, Purbach – Burgenland

Im Jahre 1987 verwirklichte Bertl Gmeiner seinen Traum, Winzer zu werden, und gründete einen eigenen Weinbaubetrieb. Seit einigen Jahren unterstützen ihn auch seine Söhne Alexander und Robert auf dem Weingut. Auf rund 20 Hektar bester Purbacher Riede werden verschiedene weiße und rote Rebsorten kultiviert.

Auge: kräftiges Rubingranat

Nase: intensives Cassis-Aroma, etwas Minze und Schokolade

Gaumen: saftig, dunkle Beerenfrucht, lebendige Säure, mineralisch und würzig

Sorte: Cabernet Sauvignon

Alkohol: 13,5 Vol.-%

Artikelnummer: 2328917

Preis: € 14,30

Erhältlich bei:



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