

Rehbraten mit Schupfnudeln



Rehbraten

© Harry Winkelhofer

Infos

Herbstgericht

 Mittel

Zutaten

- 1,5 kg Rehschlägel
- 4 Karotten, ½ Sellerie, 2
- Petersilwurzeln, würfelig geschnitten
- 2 Zwiebeln, klein geschnitten
- 2 EL Mehl
- 3 EL Tomatenmark
- Rindsuppe
- Wacholder- und Preiselbeeren
- 5 Lorbeerblätter
- ¼ Lt. Rotwein
- 1 Orange, würfelig geschnitten
- Öl, Salz und Pfeffer



Altes Zechhaus

•

Kirchenplatz 1
2352 Gumpoldskirchen

Zubereitung

Das Rehschlegel salzen, pfeffern und in heißem Öl beidseitig anbraten; anschließend aus der Pfanne nehmen.
Die Zwiebeln schneiden, in Öl anschwitzen, die gewürfelten Gemüsestücke dazugeben und glasig dünsten; anschließend mit 2 EL Mehl stauben und 3 EL Tomatenmark dazugeben.

Mit Rindsuppe aufgießen und Wacholderbeeren, Orangenwürfel, Lorbeerblätter, Rotwein sowie 3 EL Preiselbeeren einrühren.
Das Rehschlegel in den Topf legen und ca. 3 Stunden weich dünsten. Anschließend das Fleisch herausnehmen, die Orangenteile entfernen und den Rest durch ein Sieb passieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schupfnudeln oder Knödeln servieren.

Profi-Tipp

Weinempfehlung: Krug Privat 2012 – Cabernet Sauvignon vegan

Quellenangabe

Eine Reise in die Schmankerlküche von Sabine Krug, Restaurant Altes Zechhaus.



Altes Zechhaus

Kirchenplatz 1
2352 Gumpoldskirchen