



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Familie Rathgeb

Zutaten

Rehvögerl

4 STUECK	ausgelöste Rehstelzen
1	Karotte
1	gelbe Karotte
1 STUECK	Sellerie
2	Zwiebeln
1 EL	Rapsöl zum Anbraten
1 EL	Tomatenmark

250 ML	Rotwein	
500 ML	Gemüsesuppe	
2 EL	Preiselbeermarmelade	
1 MESSERSPITZ⊞aprikapulver		
4	Wacholderbeeren	
1	Lorbeerblatt	
4	Pimentkörner	
1 TL	Kümmel	
	Salz	
	Pfeffer	
Erdäpfelnidei		
1 KG	gekochte Erdäpfel	
1 TL	Salz	
1 MESSERSPITZEgeriebene Muskatnuss		
20 G	zerlassene Butter	
250 G	doppelgriffiges Mehl	
2	Eidotter	
20 G	Butter zum Anbraten	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		

Zubereitung

Rehvögerl

- 1. Gemüse schälen und grob schneiden.
- 2. In einem Bräter die Vögerl mit dem Gemüse scharf in Rapsöl anbraten.
- 3. Tomatenmark zugeben, kurz mitbraten, mit Rotwein und Gemüsesuppe aufgießen.
- **4.** Gewürze zugeben und bei 170 °C zugedeckt im Rohr schmoren (bis Fleisch weich ist ca. 3 Stunden).
- 5. Nach dem Schmoren, Rehstelze zerteilen und warm halten die Sauce abgießen und nochmals abschmecken.

Erdäpfelnidei

- 1. Die am Vortag gekochten Erdäpfel schälen und pressen.
- 2. Die restlichen Zutaten zu den Erdäpfeln geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 3. Aus dem Teig Stränge formen und ca. 3 cm lange Nudeln abschneiden.
- **4.** Aus den Teigstücken fingerlange Nudeln formen.
- 5. In leicht wallendem Salzwasser ca. 10 min ziehen lassen.
- 6. Die Nidei abseihen und in einer Pfanne in heißer Butter anbraten.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Für ein ausgewogenes Tellergericht sollte eine Gemüsebeilage (z.B. Rotkraut, Kohlsprossen - je nach Saison) dazukombiniert werden.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen."