

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Rehragout mit gebackenen Knödeln und Rotkraut

Zutaten

(4 Personen)

Für das Rehragout:

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Knoblauch
- 1 Sellerie
- 1 Junglauch
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- 125 ml Portwein
- 650 g Rehschulter, in Würfel geschnitten
- ½ L Fond (je nach Geschmack Gemüse, Rind oder Wild)
- Lorbeer
- Wacholder
- Thymian
- Piment
- Pfeffer
- Salbei
- Minze
- Beurre manié (Mehlbutter) zum Binden

Quelle: ORF extra

Für das Rotkraut:

- ½ Rotkraut-Kopf, in Streifen geschnitten
- 1 EL Essigwasser
- 1 Zwiebel in Streifen geschnitten
- 1 EL Butter
- 3 EL Zucker
- 1/8 L Rotwein
- 1/4 L Orangensaft
- Salz
- Kümmel gemahlen
- Zimt
- Ingwer
- 1 EL Preiselbeeren
- 1/2 Apfel, fein geschnitten

Für die gebackenen Semmelknödel:

- ½ kg Weißbrotwürfel
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss, gerieben
- 200 g Butter
- 1 Zwiebel
- ½ L Milch
- 3 Eier
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

Rehragout:

Das Röstgemüse (Zwiebel, Karotte, Knoblauch, Sellerie und Junglauch) waschen, gegebenenfalls schälen und grob zerschneiden. Nun in Sonnenblumenöl anrösten, Tomatenmark dazugeben und weiter rösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und ungefähr 20 min einreduzieren lassen. Dann den Fond durch ein Sieb abseihen und dabei auffangen.

Rehshulter in Sonnenblumenöl anrösten und mit ½ L Fond aufgießen, Kräuter und Gewürze begeben und 45 min köcheln lassen. Solange köcheln lassen, bis das Fleisch weich und bissfest ist.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Beurre manié (Mehlbutte) leicht binden.

Rotkraut:

Rotkraut vor dem Zubereiten mit kochendem Essigwasser übergießen. Zwiebel in Butter leicht ansautieren Zucker dazu geben und karamellisieren, mit Rotwein und Orangensaft ablöschen. Dann das Rotkraut und die Gewürze dazugeben. Die Preiselbeeren und den Apfel beugeben und bissfest garen. Am Schluss noch mit den Gewürzen abschmecken.

Gebackene Semmelknödel:

Weißbrot in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Butter und die feinwürfelig geschnittene Zwiebel in einer Pfanne glasig rösten und über die Weißbrotwürfel gießen.

Milch mit Eiern versprudeln und ebenfalls über die Masse gießen. Petersilie hinzufügen. Die Masse gut durchmischen und ca. 20 min rasten lassen, bis die Milch völlig aufgesaugt wurde. In eine Backform füllen und bei 160-170° 45 min backen.

Das Rehragout mit dem Rotkraut und den portionierten gebackenen Knödeln anrichten.