



© Salzburger Agrar Marketing/Manuel Horn

Dauer: Aufwändig

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
MESSERSPITZE Paprikapulver

4 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

4 Pimentkörner

1 TL Kümmel

Salz

Pfeffer

Erdäpfelnidei

1 KG gekochte Erdäpfel

1 TL Salz

1
MESSERSPITZE geriebene Muskatnuss

20 G zerlassene Butter

250 G doppelgriffiges Mehl

2 Eidotter

20 G Butter zum Anbraten

Zubereitung

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.

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."