



REHSTELZE MIT VOGELBEER-SPITZKRAUT

1. Rohr auf 200 °C Heißluft vorheizen. Fleisch salzen und mit Wildgewürz einreiben. Wurzelgemüse, Zwiebel und Paradeiser würfelig schneiden und in einem Bräter verteilen. Fleisch darauf setzen, mit wenig Öl beträufeln und im Rohr ca. 90 Min. braten. Sobald das Gemüse goldbraun ist, mit einem Teil des Weins ablöschen und das Fleisch wenden. Nach und nach übrigen Wein und Rehfond zugeießen.

2. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratensaft durch ein Sieb passieren, auf kleiner Flamme noch etwas reduzieren und eventuell mit Maisstärke binden.

3. Den Strunk vom Kraut entfernen und die Blätter in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Kraut darin 2 Min. anschwitzen, salzen, mit Gemüsefond untergießen und aufkochen. Vogelbeeren und Vogelbeerbitter zugeben und ca. 3 Min. dünsten; das Kraut sollte noch etwas Biss haben.

4. Rehstelze mit Bratensaft und Spitzkraut anrichten, mit Majoran garnieren.

Als Beilagen eignen sich Schupfnudeln, Erdäpfelstrudel oder Kroketten.

GÖLLES

www.goelles.at



Schwierigkeit

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitung: 2 Stunden

4 Stk.	hintere Rehstelzen, á 250 g
	Salz
	Wildgewürz
300 g	Wurzelgemüse (z. B. Sellerie, Karotte)
3 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Paradeiser
	Öl
300 ml	Rotwein
500 ml	Rehfond oder Rindssuppe
	Maisstärke
600 g	Spitzkraut
100 g	Butter
	Salz
100 ml	Gemüsefond
80 g	Vogelbeeren, eingelegt
2 cl	Gölles Vogelbeerbitter
	Majoran