Zurück zur Natur - Schlögener Schlinge

Geschmorter Rehbraten mit Erdäpfel-Nudeln

Rezept von Corina Pöchtrager/Restaurant “Hoamat”, 4083 Haibach/Donau

Rehbraten

Zutaten:

1	ausgelöste Rehkeule (ca. 1,5-2 kg)
2-3	Karotten
1-2	Zwiebeln
1	Sellerie
2-3 EL	Tomatenmark
1/2 l	Rotwein
1/2 l	Wildfond (am besten selbstgemacht)

Salz, Pfeffer
etwas Öl oder Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung:

Rehkeule salzen, pfeffern und in heißem Öl rundum kräftig anbraten.
Herausnehmen und beiseitestellen.
Im Bratensatz das grob geschnittene Wurzelgemüse anrösten, Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.
Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend mit Wildfond aufgießen.
Das Fleisch zurück in den Bräter legen, Deckel schließen und im Ofen bei 160-170° C ca. 2 Stunden schmoren, bis es zart ist.
Fleisch herausnehmen, Sauce durch ein Sieb gießen und nach Belieben einkochen oder abschmecken.

INTERN

Erdäpfel-Nudeln

Zutaten:

500 g	mehlige Erdäpfel
150-200 g	glattes Mehl
1	Ei
2-3 EL	Butter
1-2 EL	gehackte Petersilie
Salz	
Ev. etwas Muskatnuss	

Zubereitung:

Erdäpfel weich kochen, schälen, ausdampfen lassen und durch die Presse drücken.
Mit Mehl, Ei, Salz und etwas Muskatnuss zu einem glatten Erdäpfelteig verkneten.
Den Teig zu länglichen Strängen rollen und in kleine Stücke schneiden. Jedes Stück mit den Händen zu Nudeln formen.
In reichlich Salzwasser kurz kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.
Abtropfen lassen und in Nussbutter goldbraun schwenken.
Mit frischer Petersilie bestreuen.

INTERN