

Rehgulasch aus dem Schlögel mit Pfifferlingrisotto

Zubereitung

In einem Bräter Rapsöl stark erhitzen und das Fleisch portionsweise scharf anbraten, herausnehmen. Im Bratenrückstand die Wacholderbeeren, Zwiebeln, Sellerie, Karotten und das Tomatenmark anrösten. Mit einem Achtel Rotwein aufgießen und sirupartig einkochen lassen. Procedere wiederholen. Dann Fleisch zugeben, mit Suppe und Fond angießen, Thymianzweig, Lorbeer, Chiliflocken und Lebkuchengewürz zugeben und im Ofen bei 180 Grad zugedeckt etwa eine Stunde köcheln lassen. Sauce in eine Kasserolle abgießen, einreduzieren und wenn nötig etwas mit Stärke binden. Zum Fleisch zurückgießen und bei 120 Grad im Ofen zugedeckt warmhalten. **Tipp:** Geht auch mit Hirsch oder Wildschwein.

Für den Risotto die Steinpilze fein mahlen, die Schalotten in Butter andünsten, das Pilzpulver, den Reis und die Hälfte der Pfifferlinge zugeben, leicht anbraten, salzen und mit Weißwein ablöschen. Portionsweise unter Rühren die heiße Suppe zugeben und den Reis garen. Parmesan unterrühren und mit Petersilie vollenden. Der Risotto sollte schön cremig sein. Zum Anrichten die restlichen Pfifferlinge in Butterschmalz braten, Risotto in tiefe Teller geben, Rehgulasch daneben anrichten und mit den gebratenen Pfifferlingen und einem Löffel Granatmarmelade garnieren. **Tipp:** Geht auch mit Steinpilzen.

Rezept: Sieghard Krabichler

Zutaten für 4 Personen

1000 g Rehkeule in zwei
Zentimeter großen Würfeln
200 g Karotten in Würfeln
100 g Sellerie in Würfeln
1 große rote Zwiebel in Streifen
1 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
1/4 Liter Rotwein
200 ml Wildfond (Glas)
400 ml Rindsuppe
Salz, Pfeffer
Chiliflocken nach Geschmack
8 Wacholderbeeren zerdrückt
1 TL Lebkuchengewürz
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Thymian
2 EL Rapsöl

Pfifferlingsrisotto

350 g Risottoreis
1 Liter Rindsuppe
400 g Pfifferlinge
10 g getrocknete Steinpilze
4 Schalotten in kleine Würfel
1/8 Liter Weißwein
2 EL Butter
1 Hand voll Petersilienblätter

Wein des Monats Zweigelt Reserve 2013 Weingut Salzl-Seewinkelhof, Illmitz



Das Weingut Salzl-Seewinkelhof in Illmitz befindet sich inmitten der malerischen Seen und Ebenen des Nationalparks Neusiedler See. Aktuell arbeiten drei Generationen Hand in Hand im Betrieb und bewirtschaften ca. 20 Hektar Rebfläche, weitere 60 Hektar stammen von Vertragswinzern.

Das gemeinsame Ziel: Mit Leidenschaft und größter Sorgfalt authentische Weine produzieren. **Das Motto:** Genuss und Lebensfreude. Das Ergebnis zeigt sich in samtig-weichen fruchtbetonten Weinen mit salziger Mineralität, die das spezielle Terroir widerspiegeln.

Auge: kräftiges Rubinrot

Nase: angenehm warme, dunkle, reife Frucht – an Beerenkonfit erinnern, Zwetschken, dunkle Schokolade

Gaumen: super harmonisch und druckvoll, Kirschmarmelade, Rumtopf, Brombeer, tolle nicht aufdringliche Röstaromatik, viel Schmelz, sehr harmonisch und rund

Sorte: Zweigelt

Auszeichnung: 89 Falstaff-Punkte

Alkohol: 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2022

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 10.90 Artikelnummer 16329 13;

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.
A-6300 Wörgl - Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 5332 785578 - Fax: +43 5332 785588
E-Mail: vino@vinorama.at - www.vinorama.at

