

# Geschmortes Rehragout mit Äpfeln und Kastanien

## Zubereitung

Das Wurzelgemüse, bis auf eine Karotte und ein Stück Sellerie, die Zwiebeln und den Knoblauch in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl braun anrösten. Die Gewürze dazugeben und mit Wein, Portwein und Gin ablöschen. Bis auf ein Drittel einkochen und mit Wildfond und 1 Liter Wasser auffüllen.

Das Rehfleisch in einer Pfanne scharf anbraten und zum Saucenansatz dazugeben. Das Fleisch für gut eine Stunde weich kochen. In der Zwischenzeit Äpfel, Karotte und Sellerie in 5 mm kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Wenn das Fleisch weich ist, die Rehestücke aus dem Topf holen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce nochmals auf die Hälfte einkochen und je nach Bedarf noch abschmecken und binden. Das Fleisch, die Äpfel, die Kastanien und das Wurzelgemüse dazugeben und für ca. 5 Minuten fertigkochen. Zum Servieren mit etwas geschlagener Sahne und frischen Granatapfelkörnern garnieren.

Für die Knödel alle Zutaten vermengen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Kleine Knödel formen und in Salzwasser bei kleiner Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Für die Brösel die Butter erhitzen, die Brösel und die Gewürze dazumischen und beim Servieren die Knödel damit übergießen. Zum Ragout kann Rotkraut serviert werden.



## Zutaten für 4 Personen

1 kg Rehschlegel in 1 cm großen Würfeln,  
2 Tassen Wurzelgemüse, 2 rote Zwiebeln,  
4 Knoblauchzehen, 3 EL Tomatenmark,  
2 Rosmarinzwige, 2 Thymianzwige,  
500 ml Rotwein, 200 ml Portwein, 4 cl Gin,  
500 ml Wildfond (kann auch Rindersuppe  
verwendet werden), 10 Wacholderbeeren,  
1 EL Koriandersamen, 2 Äpfel, 150 g Kastanien,  
1 Granatapfel, 100 g geschlagene Sahne

### Knödel:

500 g Knödelbrot, 4 EL Topfen, 2 EL Sauerrahm,  
4 Eier, 50 ml Milch, 100 g braune Butter, 1 EL Mehl,  
Salz, Pfeffer, Muskat, Orangenzesten

### Butterbrösel:

100 g braune Butter, 50 g Semmelbrösel,  
Muskat, Thymian, Pfeffermischung

Rezept von  
**Christoph  
Krabichler:**



Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist seit Oktober Souschef auf der Umbrügler Alm in Innsbruck und war bis Oktober 2019 im Landhotel Hohenfels in Tannheim beschäftigt. Im neuen À-la-Carte-Führer wurde die Tannheimerstube mit 94 Punkten als Top-Aufsteiger in Tirol bewertet. Gault-Millau: 17 von 20.

## Wein des Monats

Falstaff  
**92**

### Blaufränkisch Ried Hochäcker 2017 Paul Kerschbaum, Horitschon – Burgenland

Das burgenländische Weingut Paul Kerschbaum in Horitschon umfasst rund 23 Hektar Rebfläche.

Die naturnahe Weingarten- und Bodenpflege sowie eine genaue Ertragsreduzierung bilden die Basis für eine hohe Traubenqualität. Moderne Methoden der Kellertechnik tragen zusätzlich zu der einzigartigen Qualität der Weine bei.

**Auge:** dichtes Rubingranat

**Nase:** fruchtiges Kirschbukett mit würzigen Nuancen

**Gaumen:** zarte Brombeernoten, reife Zwetschgen und fruchtig-würziger Nachhall

**Sorte:** Blaufränkisch

**Alkohol:** 13,5 Vol.-%

**Artikelnummer:** 1290917

**Preis:** € 13,70

**Erhältlich bei:**



**vinorama.at**  
DER ONLINE WEINVERSAND

VINORAMA Weinversand GmbH  
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15  
Tel.: +43 (0) 50 220 500 • Fax: +43 (0) 50 220 519  
E-Mail: info@vinorama.at • www.vinorama.at