

Ragout von der Rehschulter mit Wirsing und Grießknödel

Zutaten für 6 Personen:

1300 g ausgelöste Rehschulter
in groben Würfeln
Öl zum Braten
250 g gewürfeltes Suppengemüse
8 Wacholderbeeren
1 EL Tomatenmark
200 ml roten Portwein
150 ml Rotwein
Salz, Pfeffer,
Zimtstange, einige Pimentkörner
500 ml Wildfond oder Suppe

Knödel:

400 ml Milch
10 dag Butter
200 g Grieß
3 Eier
125 g Knödelbrot,
Salz, Pfeffer, Muskat

600 g Wirsing in feinen Streifen
2 Schalotten in Würfeln
2 EL Butter
100 ml Brühe
1/2 Glas Weißwein
1 Becher Ricotta
Salz, Pfeffer
Petersilie

Garnitur:

3 eingelegte schwarze Nüsse
Grantenmarmelade

Rezept von
Siegfried Krabichler



Zubereitung

Fleisch in zwei Portionen scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen. Im Bratenrückstand Tomatenmark, Suppengemüse und die Gewürze anbraten, rösten, mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und wieder einkochen lassen. Fleisch dazugeben und mit Suppe oder Fond aufgießen. Würzen und etwa eine Stunde leicht schmoren. Nach Bedarf die Sauce passieren und einkochen.

Für die Knödel die Milch mit Butter und Salz aufkochen, den Grieß einrühren und quellen lassen. Nach dem Überkühlen die Eier und das Knödelbrot einmengen sowie mit Muskatnuss würzen. Etwas rasten lassen, Knödel formen und im Salzwasser ca. 20 Minuten garen (nicht kochen, nur köcheln).

Den Wirsing etwa drei Minuten im kochenden Salzwasser blanchieren und sofort kalt abschrecken. Aus Butter, Schalotten, Brühe, Weißwein und Ricotta eine sämige Sauce bereiten, kräftig abschmecken und den Wirsing darin erhitzen. Mit Petersilie garnieren. Im tiefen Teller anrichten und mit Scheiben von schwarzen Nüssen und Grantenmarmelade vollenden.



Wein des Monats

Marqués de Arienzo Crianza Rioja DOCa 2010

Dieser hervorragende Wein wird aus einer Auswahl der besten Trauben der Sorten Tempranillo, Graciano und Mazuelo vinifiziert, die in den Weinbergen von Laguardia und Elciégo gedeihen.

Auge: Purpurrot

Nase: Kirschen und Johannisbeeren

Gaumen: gut strukturiert, mittelintensives Tannin, zarte Extrakt Süße, harmonisch, angenehmer Abgang.

Sorte: Tempranillo, Graciano und Mazuelo

Alkohol: 14 % vol., ideale Genussreife bis 2017

Artikelnummer: 15465 10

Preis: 6er Preis gemischt, pro Fl. € 8,82

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

