

Rehshlögel ohne Beilage

Zutaten für 4 Personen oder zwei Blechbläser

- Rehshlögel (800g)
- 2 Zwiebel
- Knoblauch (einige Zecherl)
- Rotwein (250ml)
- 3EL Tomatenmark
- 2EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1x Bund Suppengrün, ev. 1/2 Suppenwürfel
- Gewürze, 5 Wacholderbeeren, 2 1/2 Lorbeerblätter, 1 Zweigerl Rosmarin

Man lasse sich vom Förster seines Vertrauens den besten **Schlögl** vom Wild (Reh) bringen. Man schneide zuerst **Zwiebel, Knoblauch und Suppengrün** in kleine Würfel und schwitze alles in einer Pfanne mit **Butter** an, gebe das **Tomatenmark** hinzu, um es dann zusammen mit dem **Rotwein** abzulöschen. Etwas **Salz, Pfeffer** nach Belieben, eventuell einen halben **Suppenwürfel** und die **Gewürze** in einem Topf zu einer Brühe so lange köcheln lassen, bis der Rehshlögel, der bereits **eingesalzen** und in der Pfanne im **Olivenöl** schwitzt, von allen Seiten scharf angebraten ist - je nach Dicke (1cm = 1min). Danach in einem Reindl bei 175 Grad mindestens eine Stunde (prima volta) zugedeckt und eine weitere offen braten, wobei das Fleisch in der zweiten Stunde (seconda volta) alle 10 Minuten einmal mit einem Schöpfer voll mit der Brühe, die man nach dem Anbraten darüber geschüttet hat, übergossen wird. Nach zwei Stunden hat man die Coda erreicht. Ein wirklich guter Zeitpunkt den Braten aus dem Ofen zu nehmen. Dazu empfehle ich Serviettenknödel, um die exzellente Sauce aufzutunken, aber das ist eine andere Geschichte... Ach ja: Preiselbeeren nicht vergessen - Mahlzeit ! LGT

Der Vollständigkeit halber steuere ich hier ein einfaches Rezept bei, das sich vom Grundrezept nur dadurch unterscheidet, dass ich anstelle von Milch eine Buttermilch- Wasser, bzw. Joghurt-Wasser Mischung verwende.

Semmelknödeln

- 0.5kg Weißbrot (man kann auch einige Tage alte Semmeln verwenden)
- 1/4 L Wasser, 1/4 L Buttermilch oder Joghurt

- 1 Prise [Salz](#)
- Pfeffer
- 1 Bund [Petersilie](#)
- 1 mittlere [Zwiebel](#)
- 2 TL [Butter](#)
- 2 Stk. Bio [Eier](#)
- 1Prise [Muskat](#)
- ev. etwas Mehl

Die **Semmeln** in kleine Würfel schneiden oder die fertig getrockneten Semmelwürfel in eine Schüssel geben und mit **1 TL Salz** vermischen.

Butter schmelzen, **Zwiebel** kurz darin andünsten (nicht braun werden lassen) .

Die **Buttermilch (Joghurt)** -Wasser-Mischung mit den **Eiern** versprudeln, gehackte **Petersilie** hinzufügen und zu den Semmelwürfeln in die Schüssel geben.

Zwiebel-Butter-Gemisch und **Muskat** ebenfalls zur Knödelmasse hinzufügen, gemeinsam locker vermengen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Sollte die Masse zu feucht sein (es liegt meist an der Größe der Eier), kann man etwas Mehl einstreuen, was die Bindung erhöht)

Mit nassen Händen beliebig große Knödel formen: den Teig gut zusammendrücken und Kugeln formen.

Die Semmelknödeln in einem großen Topf mit leicht kochendem Salzwasser 15 - 20 Min. nicht zugedeckt ziehen lassen, bis sie nach oben steigen. Danach die Semmelknödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. (Thomas hätte sie genauso gemacht)

Rezept von Thomas Gansch

Veröffentlicht von Horst Hausleitner

www.horsthausleitner.com/blog

12.02.2021