

Alpila Rehschnitzel mit Blaukrautknödel und Schupfnudeln

Für 4 Personen

Alpila Rehschnitzel

800g Rehfleisch (Teil aus der Keule)

1 TL Lustenauer Senf scharf

1 TL Kren frisch und fein gerieben

Salz

1 Ei, Mehl, Semmelbrösel mit fein gehackten Kürbiskernen zum Panieren

Rehfleisch portionieren (pro Person 2 Stück a ca.100g) und klopfen (ca. 0,6cm).

Salzen, dezent mit Senf bestreichen, Kren drauf verteilen. Mit Mehl, Ei, und Brösel-Kerngemisch panieren. In Butterschmalz goldgelb backen. Auf Küchenpapier legen, abtupfen und anrichten.

Blaukrautknödel

1 kleine Zwiebel in feinen Streifen

1 kleiner Kopf Blaukraut, fein geschnitten

1 St. Apfel groß, entkernt, fein geschnitten

15 g Salz

40g Zucker

1 St. Lorbeerblatt

2 St zerdrückte Wachholderbeeren

3 St Nelke

70 ml Apfelessig

300 ml Rotwein

25g Risottoreis für die Bindung

Zwiebeln mit Öl glasig anschwitzen, Blaukraut kurz mitdünsten. Die Gewürze, Wein, Essig und den Reis dazu. Abgedeckt garkochen, ca.30 min. öfter umrühren.

Das fertige Kraut abkühlen lassen.

Mit einem Esslöffel ca. walnussgroß auf ein Backpapier portionieren und für ca. 40 Minuten ins Gefrierfach stellen. Das halbgefrorene Blaukraut lässt sich jetzt zu Kugeln formen. Nun die Knödel mit Mehl, Ei und Semmelbrösel doppelt panieren.

Jetzt können die Knödel in heißem Öl bei ca. 175c° gebacken werden. Wenn sie eine schön braune Farbe haben, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Halbieren, anrichten, fertig.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Schupfnudeln

500g Kartoffeln mehlig

200g Mehl griffig

1 EL Maisstärke

2 Eigelb

Salz

Muskat

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, 20-30min. in Salzwasser garkochen. Wasser abgießen, Kartoffeln abdämpfen, bzw. auskühlen lassen (kalter Kartoffelteig lässt sich besser verarbeiten).

Kartoffeln pressen. Mehl, Stärke, Salz und Muskat (nach Geschmack) mischen.

Eigelb mit den Kartoffeln vermengen, Mehl und Gewürze unterkneten.

Den Teig portionieren, mit der Hand auf einem mit Mehl bestäubten Tisch in Schupfnudel-Form rollen.

In Salzwasser 8 Minuten kochen, mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Schupfnudeln vor dem Anrichten in einer Pfanne mit Butter oder Öl beidseitig anbraten. Pfeffer und ev. nachsalzen. Anrichten.