

Gasthaus Gregorits, Ödenburger Strasse 8, 7013 Klingenbach, Tel: 02687/48138

## **Duett vom Reh mit Ratatouille und heurigen Erdäpfeln**

### Zutaten für vier Personen:

1,5 kg Rehschlägel

½ kg Rehrücken

200 g Karotten, gelbe Rübe, Sellerie und -Zwiebel grob geschnitten

2 Ei Öl

Salz, Pfeffer, Thymian

¼ l Rotwein

1 Zucchini

4 Tomaten

Dreierlei Paprika

Tomatensauce

Salz, Pfeffer, Thymian, Knoblauch

Olivenöl

1kg heurige Kartoffel

1 Ei Butter

Petersilie gehackt

### Zubereitung:

Den ausgelösten, gewürzten Rehschlägel in einem Schmortopf von allen Seiten im heißen Öl anbraten. Das grob geschnittene Wurzelwerk und die Zwiebel dazugeben und so lange rösten bis alles eine angenehme, braune Farbe annimmt. Mit Rotwein ablöschen, wenn notwendig etwas Suppe nachgießen. Das Wild im zugedeckten Schmortopf eineinhalb bis maximal zwei Stunden bei 180 °C im vorgeheizten Rohr schmoren lassen.

Den zugeputzten Rehrücken in der Pfanne von beiden Seiten anbraten mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Zehn Minuten bevor der Schmorbraten fertig ist, auch den Rehrücken ins Rohr geben, abdrehen und nachrasten lassen.

Das Gemüse für die Ratatouille fein würfelig schneiden und im Olivenöl scharf anbraten, mit Tomatensauce aufgießen, mit Gewürzen verfeinern und dünsten, bis es bissfest ist. Die in der Schale gekochten Kartoffeln in heißer Butter schwenken und mit gehackter Petersilie und Salz würzen.