

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

## **Rehkeule in Orangensauce und Grießschmarren**

### Zutaten

(5 Personen)

- 800 g Rehkeule (zugeputzt)
- Öl
- 250 g „Mire poix“ (= Wurzelgemüse – Karotten, Gelbe Rüben, Knollensellerie, Lauch, Zwiebel)
- 2 Bio-Orangen (geschält und geviertelt)
- etwas Tomatenmark
- 1/4 l Orangensaft
- 1/2 l Rotwein
- 3/4 l Rindsuppe (oder Wildfond)
- einige Pfeffer-, Piment- (Neugewürz) und Senfkörner
- 1–2 Lorbeerblätter
- einige Wacholderbeeren
- Salz
- etwas Sauerrahm (mit etwas Orangensaft und glattem Mehl verrührt) für die Sauce

Quelle: ORF extra

## **Für den Grieß-Schmarren**

- 1/2 l Milch
- 20 g Butter
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- 170 g Weizengrieß
- 2 Eier (verquirlt)
- Butterschmalz

## **Zubereitung**

Rehkeule in einer Pfanne in Öl rundum scharf anbraten, dann herausnehmen.

Im Bratrückstand das „Mire poix“ und die Orangenviertel rösten, dann das Tomatenmark begeben und so lange durchrösten, bis es seine rote Farbe verloren hat.

Anschließend das Ganze mit Orangensaft und Rotwein löschen, mit Suppe aufgießen, nun sämtliche Gewürze und Salz hinzufügen, alles aufkochen, die Rehkeule wieder einlegen und darin weich dünsten lassen. Danach das fertige Fleisch erneut herausnehmen.

Die Sauce passieren – bei Bedarf mit dem Sauerrahm-Gemisch binden und das mitgekochte „Mire poix“ evtl. als Einlage hineingeben. Das Fleisch wieder einlegen.

Für den Grießschmarren Milch mit Butter, Salz und Muskat in einem Topf aufkochen, dann den Weizengrieß unter ständigem Rühren einkochen und das Ganze bei schwacher Hitze gut ausdünsten lassen. Anschließend die verquirlten Eier sehr zügig einrühren und die Masse evtl. auf dem Herd noch etwas nachziehen lassen.

Danach die Grießmasse auf ein dünn beöltes Backblech ca. 1 cm dick aufstreichen und erkalten lassen. Die erkaltete Grießmasse in ungleichmäßige Schnitten schneiden und diese in einer Pfanne in Butterschmalz beidseitig goldbraun rösten.

Die Rehkeule portionieren und mit der Sauce und dem Schmarren anrichten.