

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

Fotocredit: Simeon Baker



Rehragout mit Rotkraut und Preiselbeerkrapfen

Köchin: Michaela Kirchgasser

Zutaten

(4 Personen)

Für das Rehragout

- ca. 600 g Rehragout-Fleisch
- 1 -2 Zwiebeln
- eine Prise Wildgewürz
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Rosmarinzweig
- ¼ l Rotwein
- 1 Thymianzweig
- 1 l Gemüsebrühe Salz
- 1 EL TomatenmarkPfeffer
- 3 Karotten
- etwas Knollensellerie
- 1 kleines Stück dunkle Schokolade
- 1/8 l Orangensaft

Für das Rotkraut

- 1 Kopf Rotkraut
- etwas Zucker

Quelle: ORF extra

- 1 Zwiebel
- eine Prise Salz
- 1/4 L Rotwein
- etwas Zimt
- 2 kleine Äpfel

Für die Preiselbeerkräpfen

- 125 g frisch gekochte Kartoffeln
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 25 g warme Butter
- etwas Zucker
- 125 g Mehl
- 7 g Germ
- 1 Ei
- 5 EL Preiselbeermarmelade
- 1 EL Milch (falls der Teig zu dick ist)
- neutrales Pflanzenöl zum Backen

Für die Garnitur

- 4 Rosmarinzweige

Zubereitung

1. Für die Preiselbeerkräpfen zuerst die Kartoffeln noch heiß stampfen. Dann das Mehl, das Ei, den Vanillezucker, die weiche Butter, den Zucker und die Hefe dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Eventuell etwas Milch dazugeben. Nun den Teig für etwa eine halbe Stunde rasten lassen, bis er schön aufgeht.

2. Für das Rotkraut die fein geschnittene Zwiebel anschwitzen, Zucker begeben und karamellisieren lassen. Dann mit dem Rotwein ablöschen, das fein geschnittene Kraut dazugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen, sodass das Kraut nicht ganz bedeckt ist.

3. Im Anschluss das Rotkraut salzen und zugedeckt zirka eine Stunde leicht köcheln lassen. Dann 2 kleine Äpfel reiben und dazugeben und mit Zimt abschmecken.

4. Für das Rehragout zunächst die fein geschnittenen Zwiebeln anschwitzen und das Fleisch dazugeben. Dann mit dem Wildgewürz, etwas Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter (Rosmarin und Thymian) begeben. Alles so lange anbraten, dass ein schönes Röstaroma entsteht.

5. Anschließend etwas Tomatenmark dazugeben, verrühren und mit Rotwein ablöschen. Leicht einköcheln lassen und dann mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Karotten und den Sellerie würfelig schneiden und dazugeben. Das Ganze zugedeckt für 2 Stunden leicht köcheln lassen.

6. Nun aus dem Krapfen-Teig zirka 20 g schwere Portionen nehmen, glatt drücken, die Preiselbeeren einfüllen, schließen, so rund wie möglich formen und in heißem Fett für 3-4 Minuten gold-gelb backen.

Tipp: Die Krapfen können gut vorbereitet werden. Einfach die fertig gerollten Krapfen in Muffinformen (ausgefettet und mit Semmelbrösel bestreut) geben, kaltstellen und später in heißem Fett backen.

7. Das Rehragout nun noch einmal umrühren, ein kleines Stück dunkle Schokolade und einen Schuss Orangensaft dazugeben und gut verrühren.

8. Zum Schluss das Rehragout und das Rotkraut gemeinsam mit den Preiselbeerkrapfen auf einem flachen Teller servieren, mit einem Rosmarinzweig garnieren und genießen.