

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



Fotocredit: Simeon Baker

Wagramer Rehlaberln mit Erdäpfelcreme

Zutaten

(4 Personen)

- 500 g faschiertes Rehfleisch (am besten direkt vom Jäger Ihres Vertrauens)
- 1–2 Eier
- 80 g flüssiges Obers
- etwas frischer Thymian und Liebstöckel (oder Petersilie – alles fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- Salz | Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 2 EL Semmelbrösel
- Sonnenblumenöl (oder Butterschmalz)

Für die gerösteten Zwiebelringe

- 1–2 Zwiebeln (in Ringe geschnitten)
- 1–2 EL Mehl (mit etwas Paprikapulver vermischt)
- Sonnenblumenöl (oder Butterschmalz)

Für die Erdäpfelcreme

- 1 kg mehligere Erdäpfel (geschält und würfelig geschnitten)
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 l Milch
- 250 g Butter
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Faschiertes mit Ei, Obers, Kräutern, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat und Bröseln vermengen und die Masse zu kleine Laiberln formen. Diese in Fett beidseitig schön durchbraten – dabei die Pfanne schwenken.

Zwiebelringe im Mehlgemisch wenden und in Fett knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Erdäpfelwürfel mit Lorbeer in Wasser 30 Min. zugedeckt weich garen, dann abseihen. In einem 2. Topf Milch mit Butter, 2 TL Salz & etwas Muskat erhitzen. Erdäpfel stampfen, heißes Milchgemisch zugießen und unter Rühren von der Masse aufnehmen lassen.

Tipp: Möchte man etwas Saft dazuservieren, dann nach dem Wenden der Laiberln während des Bratens etwas Rindsuppe zugießen.