

Rehknödel Diana

Vorspeise

Hausmannskost

Herbst

Österreichisch

Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Reh- oder Wildfleisch mit Schweinefleisch grob faschieren oder schneiden, salzen und kurz tiefkühlen. Toastbrot schneiden, mit Obers vermischen und anweichen. Fleisch und Brot mit dem Ei in der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse cuttern bzw. verarbeiten, evtl. durch ein Sieb streichen und würzig abschmecken. Kleine Knödel oder Nockerl formen und in Bouillon oder klarem Wildfond eher ziehen als wallend kochen lassen. 4 Kochfond nicht wegleeren, sondern daraus eine Sauce zubereiten: Dazu ca. 400 ml Fond mit etwas Obers auf die Hälfte einkochen lassen, würzig abschmecken, mit Portwein verfeinern und vor dem Anrichten mit kalter Butter aufmixen. Mit Maronenpüree, Preiselbeeren oder Rotkraut servieren. Es kann ebenso eine braune Wildsauce gereicht werden.

Variante: In die fertige Masse ca. 80 g klein geschnittene Dörrfrüchte, 80 g gekochte, gut abgetropfte Gemüsegewürfel oder 40 g grob gehackte Nüsse oder eine Nussmischung untermengen.



Zutaten

200 g Reh- oder Wildfleisch

100 g Schweinefleisch

Salz

150 ml Obers

1 Ei

2 Scheiben entrindetes
Toastbrot (= 50 g;
ersatzweise weiches
Knödelbrot)

10 g Wildpastengewürz (oder
eine Mischung aus:
Wacholderbeeren,
Pfefferkörnern, Thymian,
Majoran, Nelken,
Macisblüten, Koriander,
Rosmarin, Kardamom, Prise
Muskatnuss, Ingwer; alle
Gewürze fein mahlen)