

Rehvögerl mit Erdäpfelnidei

1/2 Rehvögerl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

4 STUECK	ausgelöste Rehstelzen
1	Karotte
1	gelbe Karotte
1 STUECK	Sellerie
2	Zwiebeln
1 EL	Rapsöl zum Anbraten
1 EL	Tomatenmark
250 ML	Rotwein
500 ML	Gemüsesuppe
2 EL	Preiselbeermarmelade
1	MESSERSPITZE Paprikapulver
4	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
4	Pimentkörner
1 TL	Kümmel
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Gemüse schälen und grob schneiden.
2. In einem Bräter die Vögerl mit dem Gemüse scharf in Rapsöl anbraten.
3. Tomatenmark zugeben, kurz mitbraten, mit Rotwein und Gemüsesuppe aufgießen.
4. Gewürze zugeben und bei 170 °C zugedeckt im Rohr schmoren (bis Fleisch weich ist – ca. 3 Stunden).
- 5.

Nach dem Schmoren, Rehstelze zerteilen und warm halten – die Sauce abgießen und nochmals abschmecken.

Rehvögerl mit Erdäpfelnidei

2/2 Erdäpfelnidei

Dauer: Aufwändig Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

1 KG	gekochte Erdäpfel
1 TL	Salz
1 MESSERSPITZE	geriebene Muskatnuss
20 G	zerlassene Butter
250 G	doppelgriffiges Mehl
2	Eidotter
20 G	Butter zum Anbraten

Zubereitung

1. Die am Vortag gekochten Erdäpfel schälen und pressen.
2. Die restlichen Zutaten zu den Erdäpfeln geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Aus dem Teig Stränge formen und ca. 3 cm lange Nudeln abschneiden.
4. Aus den Teigstücken fingerlange Nudeln formen.
5. In leicht wallendem Salzwasser ca. 10 min ziehen lassen.
6. Die Nidei abseihen und in einer Pfanne in heißer Butter anbraten.