

Rehragout mit Serviettenknödel

Zutaten Rehragout

500 g Rehvoessen
2 EL Olivenöl
12 Zwiebeln
1 Knoblauchzehen
300 g Karotten
2 EL Tomatenmark
3 dl Rotwein
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
8 Pfefferkörner
1 EL Honig
abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone
5 dl Gemüsebouillon
50 ml Rahm (nach Belieben)

Zutaten Serviettenknödel für 4 Personen

200 g schnittfestes Weissbrot oder Knödelbrot
1 Zwiebel
40 g braune Butter
2 Eier
1 Eigelb
150 ml Milch
2 EL Petersilie, fein geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss nach Belieben

Rehragout mit Serviettenknödel

Zubereitung Rehragout

- Das Rehvoessen in eine Schüssel geben und mit 1 EL Olivenöl marinieren.
- Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Karotten schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.
- In einem Schmortopf das restliche Olivenöl erhitzen. Das Rehvoessen portionenweise von allen Seiten bei starker Hitze anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Im Gleichen Bratensatz die Karotten, Zwiebeln und Knoblauch anbraten, das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen, den Wein einkochen lassen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner, den Honig und die Zitronenschale hinzufügen.
- Mit der Gemüsebouillon auffüllen und mit dem Salz würzen. Das Rehvoessen dazugeben und ca. 2 Stunden im geschlossenen Topf bei milder Hitze schmoren lassen, bis das Fleisch schön zart ist.
- Das Lorbeerblatt entfernen, die Sauce nochmals abschmecken und nach Belieben mit dem Rahm verfeinern.

Zubereitung Serviettenknödel

- Weissbrot in Würfel schneiden (oder Knödelbrot verwenden).
- Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter dünsten.
- Die Mild leicht erwärmen, Eier und Eigelb mit dem Schwingbesen gut einrühren, mit Salz und Pfeffer sowie nach Belieben Muskatnuss würzen.
- Das Milch-Ei-Gemisch über die Brotwürfel geben. Zwiebeln und Peterli zugeben.
- Alle Zutaten locker vermischen und alles zusammen etwa 10 Minuten ziehen lassen.
- Die Knödelmasse auf zwei Klarsichtfolien verteilen und zu Rollen einrollen. Dann die Rollen in Alufolie einwickeln, dabei die Enden gut zudrehen.
- Die Rollen in eine Pfanne mit siedendem Wasser geben und ca. 25 Minuten ziehen lassen.
- Die Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen, auspacken, in Scheiben schneiden und nach Belieben in Butter goldbraun braten.