Jagd in Tirol
Zeitschrift des Tiroler Jägerverbandes
Innsbruck, im Juni 2022, Nr: 6, 11x/Jahr, Seite: 60
Druckauflage: 17 000, Größe: 88,85%, easyAPQ: _
Auftr.: 4400, Clip: 14435977, SB: Weingut Prieler
www.observer.at

KULINARIUM
REZEPT

Geschmorte Rehschulter
mit Steinpilzen

Rezept von Sieghard Krabichler

ZUBEREITUNG

Die getrockneten Steinpilze mit 100 ml heißem Wasser übergießen und mindestens eine Stunde einweichen. Die ausgelöste Rehschulter in mundgerechte Würfel schneiden, mit der Gewürzmischung marinieren und dann scharf anbraten. Herausnehmen, die Gemüsewürfel und Zwiebel zugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Tomatenmark, Mehl und Zucker hinzufügen und weiterrösten. Zweimal mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Die eingeweichten Steinpilze mit der Flüssigkeit sowie die Fleischwürfel zugeben und mit Suppe oder Wildfond auffüllen.
Im Rohr zugedeckt bei 160 Grad etwa eine Stunde schmoren. Herausnehmen, abschmecken, wenn notwendig etwas mit Stärke binden. Die Steinpilze (oder andere) kräftig anbraten und das Rehragout zusammen mit einem Löffel Grantenmarmelade servieren.

TIPP: Dazu passen Nudeln oder Serviettenknödel. Bei Verwendung von Gams- oder Hirschschulter erhöht sich die Garzeit im Ofen.

ZUTATEN
für 4 Personen:

800 g Rehschulter ausgelöst
1 EL Wacholderbeeren
1 EL Pfefferkörner, 4 Pimentkörner – alles fein mörsern
100 g Zwiebel in Würfeln
3 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
1 EL Zucker
1 EL Mehl
je 150 g Karotten, Petersilienwurzeln und Sellerieknolle in 1 cm großen Würfeln
150 ml Rotwein
300 ml Wildfond oder Suppe
20 g getrocknete Steinpilze
500 g frische Steinpilze (oder andere)
Salz, Pfeffer
Grantenmarmelade

Wein des Monats

92 Falstaff
BIO

Blaufränkisch Johanneshöhe 2018
Weingut Prieler – Leithaberg/Burgenland

Das Weingut Prieler liegt inmitten des hügeligen Weinbaugebietes Leithaberg. Georg Prieler hat die Weingutsleitung 2012 zur Gänze übernommen. Die Weingärten kompromisslos und offiziell biologisch zu bewirtschaften, war bisher einer der wichtigsten Schritte, mit denen Georg Prieler die Richtung für die Zukunft des erfolgreichen Weinguts vorgibt.

Auge: dunkles Rubingranat
Nase: zarte Kräuterwürze, schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Orangenzesten
Gaumen: saftig, frische, rotbeerige Nuancen, feine Tannine
Sorte: Blaufränkisch
Alkohol: 13 Vol.-%
Artikelnummer: 1516918
Preis: € 12,40

ERHÄLTLICH BEI:

VINORAMA Weinversand GmbH
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 (0) 50 220 500
Fax: +43 (0) 50 220 519
E-Mail: info@vinorama.at
www.vinorama.at

VINORAMA
WELT DES WEINES

Fotos: Krabichler (1), Vinorama (1)

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag (Tel: 0512/571093).