



Rehbraten

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten:

800 g Rehshlögel, 150 g Wurzelgemüse würfelig geschnitten, 1 EL Butterschmalz, Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, ¼ l Rotwein, ¼ l Suppe, ca. 1 EL Wildgewürz, Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Preiselbeermarmelade, 1 TL Maizena zum Binden

Zubereitung:

Den ausgelösten Rehshlögel zuputzen. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen und im heißen Butterschmalz scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und im Bratenrückstand das Wurzelgemüse und die Zwiebel zu schöner Farbe anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und bei milder Hitze gleichmäßig braun rösten, mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen.

Mit Suppe aufgießen und das Fleisch wieder hinein geben. Das Lorbeerblatt, ein Stück Zitronenschale im Ganzen, Salz und Pfeffer dazugeben.

Je nach Größe ca. 80-90 Min. weichdünsten.

Nach der Garzeit das Fleisch aus der Pfanne heben. Die Soße durch ein Sieb streichen und mit dem Maizena-Wassergemisch eindicken. Mit Preiselbeermarmelade verfeinern.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter**:

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Imling 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Obermaier*, **	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/ 74 88
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/ 9177222
Familie Schablinger*	Imling 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Spitzer*	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376

www.wildhaltung.at Oberösterreichliste der Anbieter

Kochkurse mit den Seminarbäuerinnen wieder ab Herbst 2017 : www.seminarbaeuerinnen-ooe.at

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

