Diener

Die Küche

Rehragout mit Steinpilzen aus dem Schnellkochtopf

https://www.diener.cc/rezepte/rehragout-mit-steinpilzen-aus-dem-schnellkochtopf/

Rezeptzutaten für 4 Personen:

400 – 500 g ausgelösten Rehschlögel, Rehschulter

100 g Steinpilze, getrocknet

1 Karotte

1 Gelbe Rübe

1 Zwiebel

1 Stange vom Stangensellerie

1 Lorbeerblatt

3 Wacholderbeeren

1 Zweig Thymian und Rosmarin

1/8 l Rotwein

3 TL Preiselbeermarmelade

200 ml Wildfond

3 EL Olivenöl

3 EL Butter

Zubereitung:

Aus den Parüren und Gewürzen einen Wildfond kochen. Rehschlögel in gefällige Stücke (ca. 2×2 cm) schneiden, Gemüse in gleichmäßige kleine Würfel schneiden.

Steinpilze in etwas Wasser und Wein einweichen. Würfelig geschnittenen Rehschlögel rundum in Olivenöl und Butter anbraten aus dem Bratenfett heben und darin das Gemüse und den Zwiebel gleichmäßig anrösten. Thymian, Rosmarin zugeben. Geröstetes Fleisch zugeben und mit Rotwein ablöschen. Den Wildfond angießen und mit Lorbeerblatt und Wacholder würzen. Salzen und Pfeffern. Die eingeweichten Steinpilze schneiden und zugeben.

Den WMF Schnellkochtopf „PerfectUltra“ verschließen und auf Schnellkochstufe (Stufe 2) 8 – 10 Minuten garen. Topf öffnen, die Kräuter entfernen, und die Sauce mit etwas Mehlbutter und Rahm abziehen.

Mit Preiselbeermarmelade nachschmecken. Mit entsprechender Beilage servieren.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc