

# Rehvögerl mit Erdäpfelnidei

## 1/2 Rehvögerl

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



© Salzburger Agrar Marketing/Manuel Horn

**Verfasst von:** Familie Rathgeb

### 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.

## Info

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Für ein ausgewogenes Tellergericht sollte eine Gemüsebeilage (z.B. Rotkraut, Kohlsprossen - je nach Saison) dazukombiniert werden.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen."

# Rehvögerl mit Erdäpfelnidei

## 2/2 Erdäpfelnidei

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



© Salzburger Agrar Marketing/Manuel Horn

### 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

**Verfasst von:** Familie Rathgeb

### 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.