

Rehnüsschen auf Burgundersauce

Ein einfaches Rezept mit enormer geschmacklicher Wirkung

Zutaten

Für 4 Personen:

600 g ausgelöster Rehrücken
1 kg Rehknochen
50 g Butter
400 g Röstgemüse (Sellerie, Möhren, Porree, Zwiebeln oder TK-Produkt)
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner
50 g Tomatenmark
2-3 EL Mehl
1 l Burgunder Rotwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 EL Preiselbeergelee
4 Portionen glasierte Äpfel

Zubereitung:

Das Fleisch in vier Teile à 150 g schneiden und unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und kühl stellen.

Die Rehknochen hacken und in einem Bräter anbraten. Das Röstgemüse kleinschneiden, zu den Knochen geben und kräftig anbraten. Die Wacholderbeeren und die Pfefferkörner sowie das Tomatenmark unterrühren und weitere 5 bis 8 Minuten



rösten. Mit Mehl bestäuben, durchrühren und mit Rotwein auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mäßiger Hitze etwa 1 Stunde köcheln lassen. Anschließend die Sauce abpassieren und auf einen $\frac{3}{4}$ l einduzieren lassen. Das Preiselbeergelee unter

die Sauce ziehen, nochmals abschmecken und das Ganze binden. Das Fleisch von beiden Seiten würzen, je nach Geschmack 4-5 Minuten braten und ruhen lassen. Das Gericht zusammen mit glasierten Äpfeln und beispielsweise Mandelbällchen servieren. ■

Weine des Monats

„Heidrom“ 2005, Weingut Pfaffl, Stetten, Weinbaugebiet Weinviertel, NÖ

Innovativ und bodenständig präsentiert sich das Weingut R&A Pfaffl im Weinviertel. Trotz seiner Größe von 67 ha Weinbaufläche in Niederösterreich und Wien ist es ein Familienbetrieb von besonderem Charme. Hinter den Topweinen der Region steht die fünfköpfige Pfaffl-Familie. Die Geschwister Roman, Elisabeth und Heidemarie arbeiten mit ihren Eltern Roman und Adelheid voller Elan und Hingabe an ihren Weinen. Eine Symbiose aus fortschrittlichem Denken und jahrelanger Erfahrung ergibt ein Sortiment, welches in Österreich und auch in aller Welt von Weinkennern geschätzt wird



Der Wein: Eine Komposition aus Merlot und Cabernet Sauvignon, Reifung 24 Monate in Barriques

Kostnotiz: Dunkles Rubinrot, sehr schmelzig und druckvoll von Anfang an; klare Brombeerfrucht mit sehr dunkelbeerigen Akzenten; der cremige Fruchtschmelz wird mit reifen Tanninen umspielt. Ein ungemein mächtiger Wein mit vielen Nuancen.

Speisen: Wildgerichte, kräftiger Käse

Kontakt:

Weingut R&A Pfaffl, Schulgasse 21, A-2100 Stetten im Weinviertel,
Tel: 02262-673423,
Fax: 0 2262-673423-21,
E-Mail: wein@pfaffl.at,
Homepage: www.pfaffl.at

Lagrein Riserva D.O.C. 2006 – Andreas Hofer Wein, Weingut Brigl, St. Michael/Eppan, Südtirol

Seit 1309 ist der Name Brigl untrennbar mit Südtiroler Wein verbunden. In St. Michael/Eppan



befindet sich der Hauptsitz, wo bewährte, traditionelle Verarbeitung mit modernster Kellertechnik beste Ergebnisse garantiert.

Das Haus Brigl hat heuer in Kooperation mit der Firma Morandell und dem Bildhauer Hubert Flörl den Lagrein Riserva D.O.C. anlässlich des Gedenkjahres 2009 kreiert. Das exklusive Etikett zeigt die Handschrift Andreas Hofers aus einem Brief vom 29. Mai 1809.

Der Wein: 100 Prozent aus der autochthonen Rebsorte Lagrein gekeltert, zum Teil im großen Holzfass, zum Teil im Barrique ausgebaut.

Kostnotiz: dunkelgranatrote Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack mit leicht würzigen Nuancen.

Bezug:

Morandell International GmbH
Wörgler Boden 13-15,
Tel. 05332-7855,
Mail: wein@morandell.com
Homepage: www.morandell.com