

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Rehnüssle für 4 Lüüt **(Rehnüsschen für 4 Personen)**

- 800g Rehkeule, vom Metzger sehnenfrei zupariert
- 3 El Olivenöl
- Aromaten (2 Thymianzweige, 1 Rosmarinzweig, 1 angedrückte Knoblauchzehe)
- 1 EL Preiselbeermarmelade
- 1 Wachholderbeere
- 1 l Rotwein
- ¼ l Brühe

- 125g Polentamehl (Maisgriess)
- 0,4 l Milch
- 1 Moccalöffel Salz, Muskat
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 3 Eigelb

- 30 vollreife deutsche Kirschen
- bunter Pfeffer
- 0,1 l Rotwein
- 20g Zucker
- 4cl Amaretto
- wenig Speisestärke

- 1 Kopf Brokkoli
- 50g Butter
- 80g Mandelsplitter
- 1 TL Backpulver

Brokkolipüree: den Brokkoli in kleine Röschen teilen und in Salzwasser mit einem Teelöffel Backpulver ca. 5 Min. kochen. Dann mit kaltem Wasser gut abschrecken. Jetzt mit der Salatschleuder trocken schleudern, mit dem Zauberstab fein pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen. Die Butter aufschäumen lassen und darin die Mandelsplitter goldbraun rösten.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Das Püree erst direkt vor dem Anrichten in einer kleinen Pfanne erhitzen und mit den Mandelsplittern mischen, damit es schön grün bleibt.

Die **Kirschen** mit Stein und Stil in wenig Rotwein mit einer Prise Zucker und einer Prise buntem Pfeffer andünsten, mit wenig Stärke leicht andicken, mit Amaretto parfümieren und warm stellen, später rundum das Brokkolipüree anrichten.

Rehnüsschen: das Fleisch bereits 1 Stunde vorher zugedeckt aus dem Kühlschrank nehmen. Erst kurz vor dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen; in einer Pfanne Olivenöl erhitzen, das Fleisch mit den Aromaten rundum anbraten und mit der Pfanne bei 80°C ins vor geheizte Backrohr g eben. Nach 15 Min. wenden und weitere 15 Min. ziehen lassen.

Für die Soße das Fett aus der Pfanne abgießen, Bratensatz mit Rotwein ablöschen, 1 EL Preiselbeeren und 1 zerdrückte Wachholderbeere zufügen, mit Brühe aufgießen und um die Hälfte einkochen. Die Soße mit Soßenbinder leicht binden, durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für die **Maisgriessknödel** die Milch mit einem Mocalöffel Salz in einem Topf aufkochen, eine Prise weißen Pfeffer und etwas frisch geriebene Muskatnuss zufügen. Dann langsam das Polentamehl einrühren, richtig durchkochen lassen, mit einem Deckel abdecken und zum Quellen an den Herdrand stellen. Nach 15 Min. die Eigelbe in den Brei mischen, frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie,...) einarbeiten und kleine Knödel formen. Diese in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. gar ziehen lassen.

Zuallerletzt die Rehnüsschen in Scheiben schneiden und auf dem Brokkolipüree anrichten, mit der Soße umgießen – guten Appetit!

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at