



GOURMET



STROGANOFF VOM REH

mit Pilz-Nockerl und Kohlsprossen

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



STROGANOFF VOM REH

mit Pilz-Nockerl und Kohlsprossen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE PILZ-NOCKERL:

- 6 Eier (M)
- 100 ml Sodawasser
- ca. 500 g Weizenmehl griffig
- 15 g KOTÁNYI Pilze mit Knoblauch
- 1 Msp. KOTÁNYI Muskatnuss gemahlen
- 50 g Butter

FÜR DIE KOHLSPROSSEN:

- 500 g Kohlsprossen, halbiert
- 1 EL KOTÁNYI Rosmarin geschnitten
- 50 g Butter

- Petersilie zum Garnieren
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer schwarz, gemahlen

FÜR DAS STROGANOFF:

- 100 g KOTÁNYI Spitzmorcheln getrocknet
- ca. 1,2 kg Rehrücken, geputzt,
in ca. 1 cm dicke Streifen geschnitten
- 50 g KOTÁNYI BIO Sonnenblumen Öl
- 2 rote Paprika, in schmale Streifen geschnitten
- 10 Essiggurkerl, in in schmale Streifen geschnitten
- 2 EL KOTÁNYI Piros Paprika edelsüss
- 15 g KOTÁNYI Pilz Mix fein
- ca. 500 ml KOTÁNYI Bratensaft
- 100 ml KOTÁNYI Glace Classic
- ca. 200 ml Schlagobers



ZUBEREITUNG

Für die Pilz-Nockerl aus Eiern, Sodawasser, Mehl, Pilze mit Knoblauch und Muskatnuss einen homogenen Nockerlteig herstellen. Nockerl in kochendes Salzwasser hobeln und fertig garen lassen. Abseihen und vor dem Anrichten mit Butter in einer Pfanne durchschwenken.

Für das Stroganoff Spitzmorcheln in lauwarmem Wasser für ca. 30 Minuten einweichen und ausdrücken. Einweichwasser aufbewahren.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Pfanne kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Hitze reduzieren und Paprika, Essiggurkerl sowie ausgedrückte Spitzmorcheln zugeben und kurz braten.

Paprikapulver und „Pilz Mix fein“ zugeben, mit Spitzmorchel-Wasser ablöschen. Bratensaft, Balsamico Glace und Schlagobers hinzufügen, einmal aufkochen, danach Hitze reduzieren. Fleisch einlegen und ca. 5 Minuten garziehen lassen.

Kohlsprossen blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend mit Rosmarin und Butter in einer Pfanne schwenken.

Stroganoff mit Nockerl und Kohlsprossen anrichten und mit Petersilie garnieren.

TIPP: Das sehr schmackhafte Einlegewasser unserer getrockneten Pilze sollten Sie immer mitverwenden. Noch intensiver wird das Aroma, wenn Sie den Einlegesud etwas einkochen.



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com

