



Rosa Rehrücken auf Eierschwammerlsauce mit Erdäpfel-Kräuterroulade

vom Eisenbock's Strasser Hof aus Straß im Straßertale.

09.12.2022, 7:16



© STRASSERHOF

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden

Zutaten

- 800 g Rehrücken zugeputzt
- 4 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Roulade

- 500 g mehlig-e Erdäpfel
- 200 g Mehl
- 50 g Grieß
- 50 g zerlassene Butter
- 1 ganzes Ei
- 1 Eidotter
- Salz,
- Muskat
- Kräuter

Sauce

- 500 g Eierschwammerl
- ¼ l Rindssuppe
- 2 EL Sauerrahm
- 1 Zwiebel
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Mehl zum Stauben

Zubereitung

1. Roulade: Erdäpfel in Schale kochen, schälen, heiß pressen. Alle Zutaten beimengen und verrühren. Fertigen Teig 1 cm dick auf Frischhaltefolie ausrollen, Kräuter aufstreuen, Roulade einrollen. Die Enden der Folie zudrehen, in Alufolie einwickeln und 30 Min. in Salzwasser köcheln. In Scheiben schneiden und in Butter braun anbraten.
2. Rehrücken & Sauce: Rehrücken würzen, beidseitig scharf anbraten und anschließend im Rohr bei 140 Grad 30 Minuten (oder 57 Grad Kerntemperatur) rasten lassen.
Mit Bratenrückständen in der Pfanne Zwiebel und Eierschwammerl anschwitzen, mit Mehl stauben, mit Rindssuppe ablöschen, aufkochen, abschmecken. Danach Sauerrahm und Petersilie dazugeben.

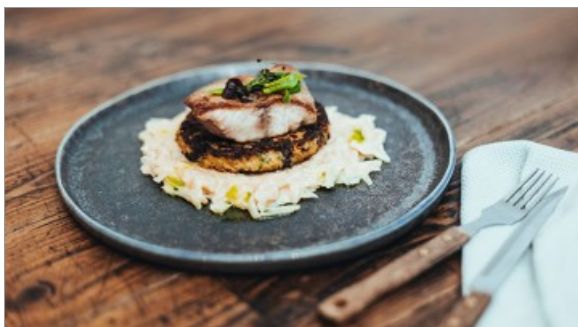
➤ www.strasserhof.at

Das könnte Sie auch interessieren

WIRTSCHAFT^{IN} NÖ

Magazin WIRTSCHAFT NÖ 2022

Das Mitglieder-Magazin der Wirtschaftskammer Niederösterreich ➤ mehr



Waldviertler Edelwelsauf Rahmkraut mit Erdäpfel-Blunzenrösti

vom Gasthaus Mathe (Etzen, Bezirk Zwettl) [➤ mehr](#)



Mit der NDU zum Erfolg

Absolventen der New Design University St. Pölten erzählen, was ihnen das Studium für ihren beruflichen Weg gebracht hat. [➤ mehr](#)