

## Wildpfeffer vom Reh mit Waldviertler Erdäpfelknödel

von Familie Huber, Wirtshaus im Demutsgraben in Zwettl

23.02.2022, 13:39



© WIRTSCHAFTS HAUS IM DEMUTS GRABEN

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: etwa 1,5 Stunden

### Zubereitung

- *Wildpfeffer:*
  - 1 kg Rehfleisch (Schulter oder Schlügel)
  - 1 Stk. Zwiebel
  - 150 g Karotten
  - 150 g Sellerie
  - 250 ml Rotwein
  - 20 ml Balsamico-Essig
  - 2 Lorbeerblätter
  - Salz und Pfeffer
  - 3 Wacholderbeeren
  - 3 EL Mehl
  - 400 ml Fond oder Wasser
  - 1 EL Preiselbeeren
  - 4 EL Öl
  
- *Knödel:*
  - 1 kg mehliges Waldviertler Erdäpfel
  - 200 g Stärkemehl
  - Salz

- Muskatnuss

## Zubereitung

1. Wildpfeffer: Zwiebel fein hacken. Öl in Topf geben, erhitzen und Zwiebel darin glasig anröste
2. Fleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden und anbraten.
3. Karotten und Sellerie schälen, würfeln und mitbraten. Wenn alles gut angebraten ist, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Fond, Balsamico sowie Gewürze dazugeben und schmoren, bis das Fleisch weich ist.
4. Das gegarte Fleisch aus dem Kochtopf geben, um den Saft mit Mehl zu binden. Abschmecken und das Fleisch wieder hinzufügen.

➤ [www.demutsgraben.at](http://www.demutsgraben.at)

## Das könnte Sie auch interessieren



### Zitrontarte mit abgeflämmerter Schaumhaube

vom Gasthaus Gutmann aus Zöbing ➤ mehr

### NÖWI 2007

Das Mitglieder-Magazin der Wirtschaftskammer Niederösterreich ➤ mehr



### Mostpudding 2.0

vom Bachlerhof aus Kematen/Ybbs ➤ mehr