

Rehkitz-Schlögel alla Gramue mit böhmischen Knödeln

Thema:	Ein Wildgericht der ganz besonderen Art
Saison:	Damwild wird im Herbst gejagt (lässt sich aber gut einfrieren)
Besonderheit:	wir hatten ein Rehkitz-Schlögel von einem befreundeten Jäger
Zu Beachten:	gute, frische Zutaten sind das Um und Auf dieses Gerichtes

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 4 Personen)

Rehkitz-Schlögel

1 kg	Rehkitz-Schlögel (inkl. Knochen)
½	chinesischer Knoblauch
3	Zwiebel
3	Karotten
¼	Sellerie (Knolle)
2	Peterwurzeln
½ lt.	Bratenfond
¼ lt.	Rotwein (trocken)
2	Zweige Rosmarin
2	Lorbeerblätter
n.B.	Kräutersalz
n.B.	Wacholderbeeren
n.B.	Pfeffer
n.B.	Kümmel (gemahlen)
n.B.	Majoran
n.B.	Öl

Böhmischer Knödel

550 g	Mehl
50 g	Semmelwürfel
1	Ei
½ Pkg.	Germ
3/8 lt.	lauwarme Milch
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Muskatnuss

Zubereitung

Rehkitz-Schlögel:

Eine Marinade aus Kräutersalz, zerstoßenen Wacholderbeeren, gemahlenem Pfeffer, Knoblauch (fein gehackt), gemahlenem Kümmel, Majoran und Öl herstellen und den zugeputztem Rehkitz-Schlögel darin mindestens 24 Stunden einlegen. Das Öl von der Marinade in einer Pfanne erhitzen und den Reh-Schlögel darin beidseitig gut anbraten (im Backrohr warm stellen). Im verbleibenden Öl die in Spalten geschnittenen Zwiebeln, sowie die in grobe Stücke geschnittenen Karotten, Sellerie und Peterwurzeln mit anbraten. Danach mit dem Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und mit dem Bratenfond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer würzig abschmecken und die Lorbeerblätter hinzugeben. Den Schlögel in eine Kasserolle geben, mit der Gemüsesauce und zugedeckt ca. 2 Stunden bei 160° im Backrohr schmoren lassen. Dazwischen immer wieder den Schlögel mit der Sauce übergießen. Zum Schluss den Rehschlögel warm stellen und die Sauce pürieren und gegebenenfalls noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Böhmischer Knödel

Den Germ in der lauwarmen Milch auflösen und die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Germteig verkneten. An einem warmen Ort (zugedeckt) auf das doppelte Volumen aufgehen lassen. Anschließend der Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in ein Geschirrtuch einrollen (die Enden gut verknoten) und im leicht kochendem Wasser ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Den Rehschlägel und die böhmischen Knödel in Scheiben schneiden und gemeinsam mit einem Apfel-Semmelkren (in unserem Fall verfeinert mit Safran) und den Preiselbeeren servieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit

