

## Reh-Crespelle auf Rahmwirsing

---



### Einkaufsliste für 5 Personen

- 2-3 Eier
- 120 Gramm Mehl
- 3,5 Deziliter Milch
- 1-2 Teelöffel Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 60 Gramm Speckwürfeli
- 500 Gramm Rehschnitzel
- 1 gehäufter Esslöffel Mehl
- 2,5 Deziliter Rotwein
- 2,5 Deziliter Rindsbouillon oder Wildfond
- 1 Lorbeerblatt
- 2-3 Esslöffel Preiselbeermarmelade
- 250 Gramm Eierschwämme (Pfifferlinge)
- 1 Bund Schnittlauch, in Röllchen
- 2 Teelöffel Butter
- 1 Wirsing von rund 800 Gramm
- 1-2 Teelöffel Butterfett
- 1,5 – 2 dl Deziliter Doppelrahm

**Zubereitung:** Zeitaufwand: 1 Stunde 10 Minuten (inklusive Ruhezeit Omelettenteig)

Das Mehl mit der Milch und einer Prise Salz gut verrühren, erst dann die Eier unterschlagen (sonst gibts Klümpchen). 30 Minuten ruhen lassen.

Dann in der Bratpfanne in Öl acht dünne Omeletten braten. Beiseite stellen.

Die Zwiebel mit dem Speck in etwas Bratbutter andünsten.

In der Zwischenzeit das Rehfleisch in feine Streifen schneiden. Dazugeben, anbraten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren 5 Minuten weiterbraten. Mit Rotwein ablöschen, Lorbeerblatt und Bouillon dazugeben, 15 Minuten leise köcheln lassen. Abschmecken und Preiselbeermarmelade zugeben.

Eierschwämme putzen und in Butter anbraten. Einen Esslöffel Wasser zufügen, 5 Minuten köcheln. Zum Schluss Schnittlauch dazu, abschmecken. Zum Wild geben. Alles warm halten.

Wirsing waschen, die Rippen aus den Blättern schneiden. Blätter in Butterfett andünsten. Rahm angiessen und bei niedriger Temperatur 15 Minuten lind kochen. Salzen und pfeffern.

Vor dem Servieren Omeletten mit dem Wildgeschnetzelten füllen und auf dem Wirsing anrichten.

## Tatar auf Vollkornbrot



Zutaten fuer 5 Brote	Zubereitung
Rezept ist für 4 Brote geschrieben (die Angaben in () sind somit für 5 Brote)	Die Zwiebeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Das Tatar in eine Schüssel geben, mit den Zwiebelwürfeln, den Eigelben, dem Salz, dem Paprikapulver, den zerdrückten Pfefferkörnern und dem Wodka mischen und pikant abschmecken. Die Brote mit der Butter bestreichen. Das Tatar darauf anrichten. Die Matjesfilets in Stücke schneiden und auf die Brote legen. Das Tartar mit den Kapern bestreuen. Das hartgekochte Ei schälen und feinhacken. Die Petersilie waschen, abropfen lassen und kleinschneiden. Die Eiwürfel und die Petersilie auf die Brote streuen.
400 g (500g) Tatar	
1 (1.25) Zwiebel	
2 (2.5) Eigelbe	
1/2 (1/3) Teelöffel Salz	
1 (1.25) Teelöffel Paprikapulver (edels.)	
1 (1.25) Teelöffel grüne Pfefferkörner aus dem Glas	
1 (1.25) Schnapsglas Wodka 2 cm (2.5 cl)	
4 (5) Scheiben Vollkornbrot (oder dunkles Mischbrot)	
2 (2.5) Esslöffel Butter	
2 (2.5/3) Matjesfilets od. Sardellen oder Forellenfilets	
1 (1.25) Esslöffel kleine Kapern	
1 (1.25) hartgekochtes Ei	