

Rehmedaillons in Kirschsauce

Traditionelle Spezialitäten aus der Alpenregion sind ein Genuss. Die Bewohner verstehen es, aus einfachen und bekömmlichen Zutaten gutes Essen zuzubereiten. Die Rehmedaillons in Kirschsauce sind so ein Gericht.

Die Alpenküche zeichnet sich durch nahrhafte Speisen mit viel Milch, Käse, Kartoffeln, Brot, Getreide, Fleisch und Fisch, aber auch Gemüse aus, die sich schnell in einer Pfanne zubereiten lassen. Sie hat sich ihre Ursprünglichkeit bewahrt und kann trotzdem mit einer Prise Modernität verfeinert werden.

Das Kochbuch „Köstliche Alpenküche – Die besten Pfannengerichte aus sechs Ländern“ von Anna Husar ist ein kulinarischer Streifzug durch die sechs Alpenländer Deutschland, Österreich, Slowenien, Schweiz, Italien und Frankreich. Die 60 Rezepte beweisen, wie vielseitig Alpenküche schmecken kann: Omelettes, Schmarren, Käsespätzle, Schnitzel mit Rohschinken und Käse, Fischfilets, Rösti, Pfannkuchen, Kürbisgnocchi mit Speck, Schmalzgebäck und viele Köstlichkeiten mehr. *Die Fleischerei* stellt das Rezept „Rehmedaillons mit Kirschsauce“ passend zum Herbst vor:

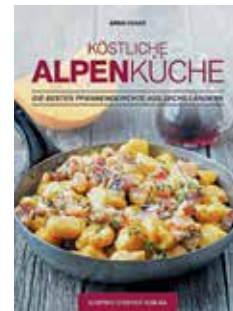
schließlich herausnehmen und warm stellen.

Die Kirschen entkernen und zusammen mit Rotwein und Thymianzweigen in die Pfanne geben und aufkochen lassen, Maisstärke klumpen-

Info

Köstliche Alpenküche – Die besten Pfannengerichte aus sechs Ländern, Autorin: Anna Husar, 160 Seiten, farbig bebildert, 18,5 × 25 cm, Hardcover, Leopold Stocker Verlag, Graz, ISBN 978-3-7020-1607-4, 19,90 Euro.

frei einrühren und einige Minuten schmoren. Circa 50 g Kirschen herausnehmen, den Rest fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kirschen und die Rehmedaillons wieder in die Pfanne geben und kurz erwärmen.



„Köstliche Alpenküche – Die besten Pfannengerichte aus sechs Ländern“ beinhaltet 60 Rezepte von herzhaft bis süß.

Antonio Husar/Alpenkoch

Für die Spätzle das Mehl mit den Eiern, 100 ml Wasser, einer Prise Salz und Muskatnuss gut vermischen und mit einem Holzlöffel abklopfen. Den fertigen Teig mit einem Spätzlehobel in leicht kochendes Salzwasser reiben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen und mit 1 bis 2 EL Butter mischen.

Die Spätzle mit den Rehmedaillons und der Kirschsauce servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten.

www.stocker-verlag.com

Zutaten für 4 Personen

- 600 g ausgelöster Rehrücken
- 300 g frische Kirschen
- 200 ml Rotwein
- 3 Thymianzweige
- 1 EL Maisstärke
- Salz, Pfeffer
- Butter

Spätzle:

- 300 g Mehl
- 4 Eier
- Salz
- Muskatnuss gemahlen
- Butter

Zubereitung

Das Fleisch in dicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter schmelzen und erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. An-



Rehmedaillons in Kirschsauce – ein köstliches, schnell zubereitetes Wildgericht für die Heiße Theke im Herbst.

Antonio Husar/Alpenkoch