

Geröstete Rehleber „venetianisch“

REZEPT VON ALEXANDER LINTNER

Alexander Lintner
ist Koch und Jäger,
war u. a. Küchenchef
im Palais Kinsky
und im Freiwild,
wo er auch eine
Haube erkochte.



ZUTATEN

(2 Portionen)

Rehleber

1 Rehleber
½ Zwiebel
4 Salbeiblätter
½ EL Butterschmalz
½ l Öl
2 EL Speckwürfel
½ EL Tomatenmark
1 kleine Tomate, gewürfelt
etwas Mehl zum Stauben
½ l Rotwein
1 Stück getrockneter
Wacholder
Kümmel, gemahlen
Majoran
frische Petersilie, gehackt
250 ml Suppe oder Fond
Salz, Pfeffer
etwas Hesperiden-Essig



FOTOS WEDWERK/MARCO-BARTILLA (3), LANDBAUER (2)

Zubereitung

Das Häutchen der Rehleber abziehen und die Leber feinstreifig schneiden. Den Zwiebel kleinwürfelig und die Salbeiblätter feinstreifig schneiden. Die restlichen Zutaten neben dem Kochfeld bereitstellen. Eine ausreichend große Pfanne gut erhitzen, Butterschmalz und Öl hineingeben. Die Leber hineinlegen und kurz braten. Sobald sie eine schöne Farbe hat, Zwiebel- und Speck-

würfel zugeben, gut schwenken und rösten. Tomatenmark und Tomatenwürfel dazugeben, kurz untermischen, mit Mehl stauben und gleich mit Rotwein ablöschen. Mit Gewürzen und Salbei ergänzen und mit Suppe oder Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und zum gewünschten Punkt ziehen lassen. Dazu passen Erdäpfelschmarrn oder Petersilerdäpfel und Blattsalat. – Mahlzeit!

Alexander Lintner und seine Frau Cristina betreiben
das Gasthaus Walzer in Krems-Gneixendorf.



Eine Schritt-für-Schritt-
Anleitung finden Sie
auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und
einen Videoclip finden
Sie in der aktuellen
WEIDWERK-App!