

Geröstete Rehleber mit Petersilkartoffeln

REZEPT VON STEPHAN SOLICH

Küchenchef
Stephan Solich.



ZUTATEN

(4 Portionen)

Geröstete Rehleber

2 Zwiebeln, gehackt
2 EL Öl
1 Rehleber
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Majoran
2 Knoblauchzehen
1 EL Essig
Wasser oder klare Suppe
zum Aufgießen
1 EL Butter

Petersilkartoffeln

12 mittelgroße Kartoffeln
1 EL Butter
Salz
Petersilie



FOTOS WEIDWERK



Dieses und viele weitere Rezepte finden Sie im Kochbuch „Das Österreichische Wildkochbuch“ von Stephan Solich, erschienen im Kral-Verlag, Berndorf, 488 Seiten, € 39,90.

Zubereitung

Geröstete Rehleber: Zwiebeln fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Die Rehleber blättrig schneiden und zum Zwiebel in die Pfanne geben, sobald dieser goldbraun ist. Alles zusammen weiterrösten, dann mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und gehackte Knoblauchzehen zugeben. Mit Essig ablöschen und mit dem Wasser oder der klaren Suppe (Bouillon) aufgießen. Butter beimengen und nach Geschmack nochmals nachwürzen.

Petersilkartoffeln: Die Kartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen, schälen und in Butter anrösten. Petersilie fein hacken und mit den Kartoffeln und der Butter weiter anschwitzen. Die Petersilkartoffeln nach Geschmack salzen.

Serviervorschlag: Die geröstete Rehleber mit den Petersilkartoffeln auf einen Teller geben und mit frischer Petersilie garnieren. Als Beilage empfehlen wir frisches Gebäck, wie Semmeln oder Salzstangerl. – Guten Appetit!

Stephan Solich ist Küchenchef im Landgh.
„Zum Goldenen Hirschen von Wagram“ in Bierbaum/Kleebüchel.



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



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