Rehragout mit Apfel-Maroni-Rotkraut und Ribisel-Servietten-Knödel

140—150 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 kg	Wildfleisch
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Karotten
0.25 Stk.	Sellerieknolle
1 TL	Tomatenmark
250 ml	Rotwein
250 ml	Wildfond zum Aufgießen
0.5 TL	Orangenschalen
1 Stk.	Zimt ganz
3 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 TL	Wacholderbeeren ganz
4 Stk.	Nelken ganz
0.5 Pkg.	Wildgewürz
1 EL	Preiselbeermarmelade

Für das Rotkraut

500 g	Rotkraut
2 Stk.	Äpfel
200 g	Maroni, vorgegart
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
250 ml	Rotwein
1 EL	Zucker
1 Schuss	Essig
1 EL	Risottoreis
1 Stk.	Zimt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Serviettenknödel

1 Stk.	Baguette oder 4 Semmeln in Würfel geschnitten

Zubereitung

1 Fleisch schneiden, mit Wildgewürz einreiben und ziehen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Wurzelgemüse schneiden und in Öl anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Alles mit Rotwein und dem Wildfond aufgießen.

2 Zimtstange, Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Orangenschale in ein Gewürzsackerl geben, zum Wild legen und alles etwa zwei Stunden köcheln lassen. Danach das Gewürzsackerl entfernen und das Ragout mit Preiselbeermarmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Strunk des Rotkrauts entfernen und dieses in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel danach würfeln. In einem großen Topf das Schmalz erhitzen und die Zwiebel darin dünsten. Das Kraut zugeben und kurz mitdünsten. Jetzt mit dem Rotwein ablöschen und mit Zucker und Essig und einer Zimtstange würzen. Risottoreis dazugeben.

4 Nun das Kraut zugedeckt dünsten lassen und dabei öfters umrühren. Wenn der Risottoreis nicht mehr sichtbar ist, ist das Kraut fertig. Zuletzt die Maroni und die Apfelwürfel einrühren und vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

5 Baguette oder Semmel in ca. 1x1cm große Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Milch dazugeben und leicht erwärmen. Baguette-/ Semmelwürfel mit der Milch und den Eiern mischen. Dann Muskatnuss, Salz, Petersilie und Ribiseln untermischen. Die Masse für ca. 30 Minuten ziehen lassen.

6 Danach mit feuchten Händen die Mischung zu einer länglichen Rolle formen. Eine Stoffserviette oder hitzebeständige Frischhaltefolie anfeuchten und die Knödelrolle einwickeln. Jetzt Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Serviettenknödel ins leicht kochende Wasser legen. Ca. 45 Minuten leicht köcheln lassen. Die Rolle kann natürlich auch im Dampfgarer gedämpft werden.

7 Danach vorsichtig auswickeln und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, mit dem Rehragout und Rotkraut anrichten und genießen.

150 ml	Milch
3	Eier
50 g	Butter, zerlassen
1 Prise	Muskatnuss ganz
1	Handvoll frische Petersilie
1	Handvoll frische Ribiseln