

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehbraten gerollt mit

Wurzeln & Erdäpfelwürfeln

Zutaten

(für 6 Personen)

Rehbraten:

**800 g Rehkeule auf-
geschnitten und plattiert**
80 g Speck
40 g Dörrzwetschken gehackt
Salz, Pfeffer
Piment

Wurzelgemüse:

1 kg Wurzelgemüse
**(Karotten, Sellerie,
Lauch, Gelbe Möhren,
Staudensellerie)**
100 g Backpulver

Erdäpfelwürfel:

4 festkochende Erdäpfel
Salz
Butterschmalz zum
Ausbacken

Zubereitung

Die Rehkeule schneiden und plattieren, sodass eine glatte Fläche entsteht. Diese würzen und mit Speckscheiben auslegen. Die gehackten Dörrzwetschken darauf verteilen. Anschließend kompakt einrollen und mit Küchengarn binden. In einer Pfanne den restlichen Speck erhitzen und die Rolle rundherum an-

braten. Im Rohr bei 160 °C für 8 Minuten garen. Anschließend das Fleisch drehen und für weitere 4 Minuten garen. Danach 5 Minuten rasten lassen. Küchengarn entfernen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Erdäpfelwürfel die Erdäpfel schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, im heißen Butterschmalz goldgelb backen, abtropfen lassen und salzen.

Das Wurzelgemüse ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden und mit Mineralwasser, Salz, Butter und Backpulver bei mittlerer Hitze garen.

**Sieht nicht nur
sehr gut aus,
sondern schmeckt
auch sehr gut:
Rehbraten gerollt mit
Wurzeln & Erdäpfelwürfeln**



Foto Florian Kloss

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.
Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0.
Rest. im Kloster Und,
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0.
Rest. Mörwald im Ambassador,
1010 Wien, Kärntner Straße 22,
Tel. 01/96 161-161.
Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.
Internet: www.moerwald.at