

**HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET**

# Rehschnitzel im Natursaft

## Zutaten

(für 4 Personen)

### Rehschnitzel:

**4 Schnitzel vom Reh**  
**1 TL Mehl**  
**Salz**  
**schwarzer Pfeffer aus der Mühle**  
**10 g Butter**  
**¼ l Wildsuppe**  
**1 Schuss Weißwein**  
**Öl zu Braten**

### Schmorkraut:

**1 Kopf Spitzkraut**  
**50 g Speck**  
**50 g Honig**  
**Salz, Pfeffer**  
**Kümmel**

### Nudeln:

**250 g dünne Bio-Bandnudeln**  
**Salzwasser zum Kochen**  
**etwas Butter zum Schwenken**  
**Salz**

### Röstzwiebel:

**4 Zwiebel**  
**Mehl glatt**  
**1 KL Paprikapulver**  
**Öl zum Herausbacken**

## Zubereitung

Die Rehschnitzel leicht klopfen, salzen und pfeffern. In Öl auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und den Bratenrückstand mit Mehl stauben. Mit Wein und Suppe ablöschen und mit einem

Schneebeesen alle Rückstände lösen. Mit Butter aufmontieren und die Rehschnitzel wieder einlegen. Danach ziehen lassen.

Für das Kraut zuerst den Speck in einer Pfanne glasig anschwitzen. Danach das in Würfel geschnittene Spitzkraut begeben. Kurz mitschmoren und mit Honig leicht karamellisieren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel vollenden.

Die Bio-Nudeln in Salzwasser al dente kochen und abseihen. Vor dem Servieren kurz in Butter schwenken und salzen.

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und mit Mehl und Paprikapulver durchmischen. Öl erhitzen und die Zwiebel darin unter ständigem Rühren mit einer Gabel goldbraun backen. Herausheben und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

Das Rehschnitzel auf dem Teller platzieren und mit Natursaft übergießen. Die Nudeln und das Schmorkraut dazusetzen. Das Rehschnitzel mit den Röstzwiebeln und etwas fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.



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](http://www.moerwald.at)