

# Wilde Ökologie mit Reh-Rücken

## Für 2 Personen

1 große Bio-Zwiebel	1 Apfel	Rapsöl
2-3 Scheiben Brot ohne Rinde	100 g gewürfelter Speck	6 Eier
300 g Spätzles-Mehl	200 ml Silvaner	400 g Rehrücken
Salz, Pfeffer	50 g Bio – Rohrzucker	75 ml Rotweinessig
1 Bund frische grüne Kräuter	250 ml Milch	

Als erstes die Zwiebel schälen, den Apfel entkernen und beides in kleine Würfel schneiden. Dann die Würfel in einen Topf mit einem Esslöffel Rapsöl geben und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten dünsten. Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Scheiben vom Bauernbrot in einen Beutel geben und mit einem Fleischklopfer zu Krümeln verarbeiten. Die Krümel mit den Speckwürfeln vermischen und auf einen Teller geben. In einem tiefen Teller zwei Eier aufschlagen und in einem flachen Teller fünf Esslöffel Spätzlemehl verteilen. Die Zwiebel – Apfelmischung ab und zu umrühren und den Silvaner zugeben. Das Kompott bei offenem Topf langsam und bei geringer Hitze einkochen lassen. Als nächstes eine beschichtete, ofenfeste Pfanne mit Rapsöl auf dem Herd erhitzen. Den Rehrücken in Ei wälzen, dann im Spätzles-Mehl, dann noch einmal im Ei und dann in der Brotkrümel – Speckwürfel- Mischung wenden. Dieses Mäntelchen dem Reh fest an den Leib drücken. Das angezogene Reh in der Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten sehr gut und ausgiebig anbraten. Danach die Pfanne in den Backofen geben und die Hitze auf ca. 100 Grad herunterdrehen. Das Zwiebel – Apfel- Gemisch rühren, salzen und mit Zucker und Essig abschmecken und den Herd ausschalten. Thymian und glatte Petersilie klein schneiden, dazu geben und wieder herumdrehen. Die letzten 3 Eier mit der Milch und dem restlichen Spätzlesmehl sowie einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Daraus in einer Pfanne mit etwas Öl kleine Pfannkühle backen. Teig in die Pfanne geben und darauf sofort Petersilien- Blätter geben, bevor der Pfannekuchen gewendet und gebacken wird. Die fertigen kleinen Pfannkühle auf einem Teller im Backofen beim Reh warm halten und das Zwiebel - Apfel – Gsälz immer wieder umrühren. Das Reh im Mantel nach circa 15 Min aus dem Ofen nehmen, in schöne Scheiben schneiden und dekorativ mit den Kräuter- Flädle und dem Apfel – Zwiebel – Gsälz auf Tellern, mit schönen Kräutern servieren.

Karin Gneithing Donnerstag, 16. Oktober 2008