



Wildes Kochen –
Rezepte der Bayerischen Staatsforsten

Rehrücken im Blätterteig

Zubereitung

1. Die Rehstränge von dem Knochen lösen und von Sehnen befreien
2. Schweinefleisch im Mixer zerkleinern, Eier und Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen (Fleischfarce)
3. Spinat kurz aufkochen und in Eiswasser abkühlen
4. Blätterteig ausrollen und mit Fleischfarce bestreichen, Spinat auflegen und den Rehstrang einwickeln
5. Mit Eigelb bestreichen und bei 220 Grad Celsius für 10 Minuten anbacken, dann 15 Minuten bei 180 Grad Celsius fertigbacken
6. Kartoffeln reiben und mit Lauch, Eiern und Gewürzen vermengen
7. Rösti in Butter ausbacken
8. Gemüse schneiden (Schiffchen) und in Salzwasser mit Biss garen
9. Birnen kurz vom dem Anrichten in Butter anschwanken, Grundsoße zum Verziern

Zutaten (für ca. 4 Personen):

Rehrücken

- 1 Rehrücken (1,5 kg)
- 300 g Blätterteig
- 300 g mageres Schweinefleisch (Nuss)
- 1 Vollei
- 100 g Sahne
- 150 g Spinat
- Salz, Pfeffer

Kartoffelrösti

- 300 g rohe Kartoffeln
- 1 Stange Zwiebellauch
- 1 Vollei
- Salz, Pfeffer

Gemüse

- Karotten u.o. Broccoli, Rosenkohl, Kohlrabi

Birnen

Grundsoße