



## REH AN PORTWEINJUS MIT GRÜNWALDER RITTERZIPFEN

1 # 2

Diese Gericht ist herbstlich-rustikal und ganz besonders freue ich mich auf die "Grünwalder Ritterzipfe", eine megaleckere Beilage zu allen Braten, die aber auch einfach nur so zum Bier gegessen werden kann.  
Das erste mal rollte ich mit mehligten Händen die fingergroße Zipfe vor knapp 20 Jahren aus.

WAS BRAUCHT ES FÜR DIESE KÖSTLICHKEIT UND 2 MÄULER?

### FÜR DAS REH

2 schöne Stücke Fleisch vom Reh (in diesem Fall Hüftsteaks), 3 Stiele Minze, 3 Stiele Petersilie, 3 Stiele Zitronenmelisse, 100ml Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

### FÜR DEN PORTWEINJUS

4 Schalotten, 2 EL kalte Butter, 1 EL Rohrzucker, 1 EL Balsamico, 200ml (oder etwas mehr) Portwein, 200ml Wildfond (oder Kalbsfond)

### FÜR DIE RITTERZIPFE

(langt gut für 8 daumendicke Zipfe)  
1/2kg mehlig Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel, 100g geräucherter Speck, 100g gut ausgedrücktes rohes Sauerkraut, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander aus der Mühle, 3 EL Mehl, 30g Schweineschmalz

WAS GETAN WERDEN MUSS!

### FÜR DIE RITTERZIPFE

- die Kartoffeln kochen und durch die Kartoffelpresse drücken (oder wie in dieser Küche, mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken)
- Zwiebel und Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten
- das gut ausgedrückte Sauerkraut fein hacken
- sämtliche Zutaten zur Kartoffelmasse geben und gut vermengen (sollte die Masse zu wässrig sein, noch etwas Mehl zugeben)
- mit mehligten Händen etwa fingergroße Zipfe (Würstchen) rollen und auf einem bemehlten Teller 1 Stunde kalt stellen.  
die Zipfe in Butterschmalz schön knusprig braten

### FÜR DEN PORTWEINJUS

- Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit 1TL Butter und einer Prise Salz in einem Topf bei schwacher Hitze ungefähr 5 Minuten dünsten, dann den Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen lassen
- mit Balsamico und Portwein ablöschen und einkochen lassen
- dann 80ml Wildfond (oder eben Kalbsfond) dazu geben und erneut reduzieren lassen
- letztendlich sollte das gesamte Wildfond und die gesamte Menge Portwein reduziert werden, natürlich schmeckt es noch feiner, wenn man noch mehr Portweinreduziert (maximal 1 Flasche!)

SAVOIR VIVRE... WIE WIR DAS LEBEN SEHEN!



## REH AN PORTWEINJUS MIT GRÜNWALDER RITTERZIPFEN

2#2

### FÜR DAS REH

- Kräuter waschen und trocken schütteln
- ggf. Blättchen abzupfen und fein hacken (wir um- und bedeckten das Fleisch jedoch großzügig mit den Kräutern)
- Fleisch von der Haut befreien, salzen, pfeffern und mit dem Öl und den Zutaten in eine Schüssel geben
- über Nacht, mindestens jedoch 4 Stunden marinieren lassen
- Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, nachwürzen und dann auf dem heißen Grill oder Grillpfanne von jeder Seite 2 - 3 Minütchen grillen

N GUTEN!

SAVOIR VIVRE... WIE WIR DAS LEBEN SEHEN!

#ESSENWIEGOTTINDERRUREIFEL