

Rehrücken im Wirsingmantel auf Waldpilzallerlei und Kartoffelplätzchen

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Saisonal. edel, stimmig, Alles was ein gutes Wildgericht braucht

Zutaten

- 1 Rehrücken
- 150 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
- 1 kleiner Wirsingkohl
- Salz, Pfeffer
- 500 g Kartoffeln
- 50 g durchwachsener Speck in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- 1 Tl Kartoffelmehl
- 2 Eigelb
- Etwas Butaris Butterschmalz (oder Pflanzenfett)
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben
- 800 g frische Waldpilze wie 200 g Pfifferlinge
- 200 g Steinpilze
- 200 g Maronen
- 200 g Steinchampignons
- Ein wenig Markenbutter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Wirsing putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser mit etwas Kümmel 3 - 4 min. blanchieren und sofort wieder abkühlen.

Schritt3

Die Blätter einzeln entfernen und die Strünke herausschneiden.

Schritt4

Der Rehrücken.

Schritt5

Die ausgelösten, parierten Rehrücken - Stränge salzen und pfeffern. In einem ausreichend großen „Bräter“ kurz und heiß von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen und abkühlen lassen und mit den dünnen Speckscheiben umhüllen.

Schritt6

Nunmehr ein weiteres Mal in die vorbereiteten Wirsingblätter einschlagen, ev.mit Küchengarn umwickeln. Salzen, pfeffern und auf ein Backblech setzen. Mit Butterschmalz bepinseln und für 15 - 20 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt7

Danach prüfen, soll heißen ev. anschneiden und noch etwas im Ofen „ausruhen“ lassen.

Schritt8

Die Kartoffelplätzchen:

Schritt9

Kartoffel kochen und durchpressen. Der durchwachsene Speck mit den Zwiebeln anbraten und mit dem Schnittlauch zu den durchgepressten Kartoffeln geben.

Schritt10

Salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt11

Die Eigelbe und 1 El Kartoffelmehl dazu geben und gut verarbeiten. Die Masse zu einer Rolle mit 3 cm Durchmesser formen und 2 cm große Plätzchen schneiden. In einer Stielpfanne mit Butterschmalz goldgelb braten.

Schritt12

Das Waldpilzallerlei:

Schritt13

Die Pilze putzen, säubern, nicht waschen sondern abbürsten, und auf gleiche Größe schneiden. Zu den glasig angeschwitzten Zwiebeln geben, salzen, pfeffern, alles ca. 5 - 6 min. schmoren.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Den in 2 cm dicke Scheiben tranchierten Rehrücken auf den Pilzen anrichten und 2 - 3 Kartoffelplätzchen dazu placieren.

Schritt16

Gern reiche ich dazu eine „satte“ Pfefferrahmsoße, Rotweinsoße oder Preiselbeerssoße

Schritt17

(Aus den Knochen und Abschnitten des Rehrückens gezogen, siehe meine Beschreibung zu anderen Wildgerichten)

Rezeptart: Reh, Wild **Tags:** kartoffelplätzchen, rehrücken, stimmig, wirsingmantel, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehruecken-im-wirsingmantel-auf-waldpilzallerlei-und-kartoffelplaetzchen/>