



Josef und Anna Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
Austria

Nach dem Rezept der Bäuerin

Gebratener Rehrücken mit Voitl

Für ca. 4 Personen

Voitl 2015 vom Biohof Klampfer

Unser Voitl ist ein Charaktertyp, eine Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt, mit würzig, kräftigen Charakter und fruchtigen Nuancen. Der Spitzacker ist tiefgelegene Lage mit kühlem Klima, hier wächst der verwendete Blaufränkisch. Der Föllig wiederum ist eine Hanglage mit sehr fetten Boden und verleiht dem Zweigelt seinen Charakter. Reife und Lagerung finden in unserem alten Sandsteinkeller statt.

[Hier geht's zum HofLaden ...](#)

Zutaten:

- 1,25 kg Rehrücken nicht ausgelöst (Am Knochen wird das Reh saftiger), pro Person kann man mit 0,25 kg rechnen
- 1/4l Voitl 2015 vom Biohof Klampfer
- 2-3 Karotten
- 1-2 Petersilwurzeln
- 10-15 cm Lauchstange
- 1 Zwiebel
- 1 Stk. Sellerie
- Gewürze: Etwas Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 3 Zweige Thymian, 3 Lorbeerblätter, 9 Stück Wacholderbeeren
- 1-2 EL Mehl
- 1 TL Zucker
- 1 EL Schmalz



Josef und Anna Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
Austria

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, dann salzen
2. Das Fleisch auf allen Seiten kurz im Schmalz anbraten
3. Fleisch herausnehmen und beiseitelegen.
4. Karotten, Petersilwurzeln, Lauch, Zwiebel und Zellerie waschen, schälen und grob schneiden.
5. Das Gemüse in der zuvor verwendeten Pfanne ebenfalls anbraten (Bratenfett vom Reh in der Pfanne lassen, verleiht den Geschmack).
6. Mit Voiti aufgießen und kurz kochen lassen.
7. Das Fleisch pfeffern und mit Thymian, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern einreiben.
8. Das Reh in eine Bratform mit Deckel legen und den Gemüse-Sud über das Fleisch gießen lassen.
9. Im Rohr zugedeckt bei 180°C eine Stunde braten lassen, zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft übergießen. Falls der Saft immer weniger wird, etwas Voiti zugießen.
10. Nach einer Stunde das Fleisch herausnehmen, in eine andere Pfanne geben und mit Alu-Folie abgedeckt im Ofen bei 80°C warmhalten.
11. Braten-Gemüse-Saft in eine Schüssel abseihen.
12. In einem Hohen Topf eine dunkle Einbrenn bereiten. Hierfür einen Löffel Schmalz oder Öl in den Topf geben und 1-2 EL Mehl darin braun anbraten. Tipp: geben sie dazu 1 TL Kristallzucker.
13. Mit dem abgesehenen Sud aufgießen. Wenn die Sauce zu dick ist, dann noch einen Schluck Voiti dazu geben. Mit Schneebesen verrühren bis eine cremige Sauce entsteht.
14. Mit einem Löffel Rahm verfeinern und wieder mit dem Schneebesen einrühren.
15. Mit Kroketten und Birnenkompott mit Preiselbeermarmelade servieren und ein 1/8erl Voiti 2015 vom Biohof Klampfer dazu genießen.

Mahlzeit!