

Probier
mal **NEW**



Reh-Saltimbocca mit Schupfnudeln

von den „Wilden Sachen“ Waidhaus

für 4 Personen

Für das Saltimbocca

8 Scheiben Rehrücken (ca. 600g)
8 Blätter Salbei
8 Scheiben geräucherter Schinken
Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika
Soße
Öl zum Braten
Holzspieße

Für die Schupfnudeln

800g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelb
12 Esslöffel Mehl
12 Esslöffel Grieß
Butter
Semmelbrösel
Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Den Rehrücken in dünne Scheiben schneiden und leicht klopfen, würzen und mit dem Schinken und Salbei belegen. Zusammen einrollen und mit Holzspießen fixieren. In Öl anbraten und mit einer Wildsoße servieren.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Mit einer Kartoffelpresse durchdrücken und mit Ei, Mehl Grieß und den Gewürzen kneten. Zu Schupfnudeln abdrehen und in kochendes Salzwasser geben. Wenn die Nudeln oben schwimmen, herausnehmen, kurz abtupfen in der Butter und Semmelbrösel gold-gelb anbraten.

Foto: SKatzenberger, Adobe Stock



Wilde Rezepte

In Kürze erscheint das Kochbuch von Rudolf Grundler und Christopher Hanauer aus Waidhaus.

Weitere Infos unter: www.facebook.com/wildesachengbr