

65 Jahre Qualität
Seit
1934
Frisches von heimischen Hähnen

Metzgerei



A. Scherner

Hauptstr. 47 79733 Görwihl Tel.: 07754 / 212



Rezept
Nr.: 20

Scherner's Martini-Special

Gebratene Rinderzunge mit Sauerrahm (8 Pers.)

1 Rindszunge, Salzwasser, 100 g geäucherter Speck, Wurzelwerk, 1 Zwiebel,
1/8 l Sauerrahm

Zubereitung:

Frische Rinderzunge evtl. säubern und in Salzwasser mit Suppengrün in etwa 3 Stunden weichkochen. Die Haut abziehen. Die abgezogene Zunge mit Speckscheiben, geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebel in eine Bratpfanne geben und im Rohr unter Zugießen von Zungenbrühe und Sauerrahm in 30 Minuten hellgelb braten. Die in schräge Scheiben geschnittene Zunge auf vorgewärmter Platte anrichten, mit der passierten Sauce übergießen.



Hirschragout (4 Personen)

1 kg Hirschfleisch, 1 1/2 l Salzwasser, Essig, Suppengrün, Zwiebel, 10 Pfefferkörner, 5 Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, Zitronenschale, 80 g Speck, 50 g Mehl, 1 El Zucker, 3/4 l Kochbrühe, 1/8 l Rotwein

Zubereitung:

Das Ragoutfleisch in Salzwasser mit Essig und Gewürzen weichkochen. Kleinwürflig geschnittenen Speck ausbraten, die Grieben herausnehmen, Mehl im Fett kaffeebraun rösten, Zucker zugeben, ebenfalls mittelbraun werden lassen, mit dem Kochsud aufgießen, die Sauce 10 Min. kochen lassen. Dann das Fleisch und den Rotwein zugeben und noch 20 Min. langsam weiterkochen lassen. Zum Schluß mit Essig und evtl. Zitronensaft abschmecken. Angerichtet mit den angebratenen Speckwürfelchen bestreuen.

Beigabe: Kartoffeln, Knödel

Rehgulasch (2 Personen)

500 g zartes Rehfleisch, etwas Palmin, 2 Zwiebeln, 2 Paprika, Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, 1/4 l Fleischbrühe, 100 g rote Beete, 1 saure Gurke, 2 Tl Mondamin, Saure Sahne, Petersilie

Zubereitung:

Fleisch in feine Streifen schneiden und in heißem Fett anbraten. Fleisch herausnehmen und Zwiebeln bräunen. Paprika mit dünsten. Fleischbrühe hinzugeben und 1/4 Std. garen. Zerkleinerte rote Beete und Gurke mit dem Fleisch hinzugeben und nochmal 1/4 Std. garen. Mondamin mit ca 2 El Sahne binden und zum Geschmetzeln geben. Abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!