

WOK VOM REH MIT PILZEN

ZUBEREITUNG

Für dieses aromatische Wokgericht wird das Rehfleisch zunächst in dünne Streifen geschnitten und mit Speisestärke vermischt, damit es beim Braten besonders zart bleibt. Die getrockneten Pilze werden etwa 20 bis 30 Minuten in warmem Wasser eingeweicht und anschließend abgetropft, während Champignons, Zucchini und Frühlingszwiebeln in mundgerechte Stücke geschnitten werden.

In einem heißen Wok wird dann etwas Erdnussöl erhitzt, das Rehfleisch portionsweise kurz und scharf angebraten und danach wieder aus dem Wok genommen. Im verbliebenen Öl werden zuerst die Frühlingszwiebeln und Champignons kräftig gebraten, anschließend Zucchini und die eingeweichten Pilze hinzugefügt und kurz mitgeröstet. Das Ganze wird mit Sojasauce und Wildfond abgelöscht und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker sowie Chili nach Geschmack gewürzt. Danach gibt man das Fleisch zurück in den Wok und lässt alles nur kurz ziehen, damit es saftig bleibt. Zum Schluss wird das Grün der Frühlingszwiebeln untergehoben und das Gericht sofort serviert, idealerweise mit Reis oder Nudeln als Beilage.

Rezept von Sieghard Krabichler



© Krabichler



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Rehfleisch (Nuss)
1 EL Speisestärke
50 g getrocknete Pilze
2 kleine Zucchini
1 Bund Frühlingszwiebeln
500 g braune Champignons
50 ml Sojasauce
200 ml Wildfond oder Suppe
Salz
Pfeffer
Zucker
Chili nach Geschmack
Erdnussöl
etwas Butter oder Öl
Petersilie



WEIN DES MONATS SÜDTIROLER LAGREIN DOC

Das Kloster Neustift zählt zu den ältesten aktiven Kellereien der Welt und blickt auf eine Weinbautradition seit der Klostergründung im Jahr 1142 zurück. Heute entstehen hier charakterstarke Weine aus dem Eisacktal sowie aus den wärmeren Lagen rund um Bozen. Handwerkliche Präzision, nachhaltiges Arbeiten und ein tiefes Verständnis für Terroir prägen die Philosophie der Kellerei.

AUGE: tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, dicht und intensiv

NASE: ausdrucksstark und würzig, mit Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und einem Hauch von Veilchen, unterlegt von feinen würzigen Noten

GAUMEN: kraftvoll und charaktvoll, mit saftiger Frucht, markantem Tannin und guter Struktur; leicht kantig, zugleich aber ausgewogen und mit angenehmer Frische

TRINKTIPP: ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse

SERVIERTEMPERATUR: ca. 16 bis 18 °C

ALKOHOL: 12,5 Vol.-%

PREIS: € 13,50

ERHÄLTlich: Weinkellerei Meraner in Innsbruck oder im **Onlineshop** des Klosters Neustift unter <https://onlineshop.kloster-neustift.it>

KLOSTER NEUSTIFT
Stiftstraße 1, I-39040 Vahrn
Tel. +39 0472 836 189
E-Mail: info@kloster-neustift.it
www.kloster-neustift.it



vival crescat floreat

**KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA**