



Wo wir sind, ist oben.

# QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „Rosa gebratener Rehrücken im Speckmantel mit Nagerlsterz und Waldviertler Ravioli“

## Rosa gebratener Rehrücken im Speckmantel

Rehrücken parieren (von Sehnen und Fett befreien – zuputzen) danach mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck umwickeln. Danach Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken einlegen und beidseitig rasch anbraten, mit Rotwein ablöschen und für ca. 15 min. bei 150° ins Ofenrohr schieben und weiterbraten.

## Nagerlsterz (Nagerl = Eierschwammerl – Eierschwammerlgröstl):

Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie gehackt, Ei, etwas Grieß

Zwiebel in einer Pfanne goldgelb anrösten die geputzten und gewaschenen Eierschwammerl dazugeben kurz mitrösten mit etwas Grieß bestreuen und mit Rindsuppe aufgießen danach das Ei unterrühren sodass eine cremige Konsistenz entsteht und mit Salz, Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Ein herrlich leichtes Gericht für den Sommer mit Brot und grünem Salat!

Rezept: Franz Göd – Gasthof Göd - Sigmundsherberg



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

