



INFO

Der Gravensteiner kommt ursprünglich aus Norddeutschland und war früher in der Gegend um Heilbronn sowie am Bodensee recht häufig zu finden. Er ist ein würziger Apfel, der mit seinem mürben, saftigen Fruchtfleisch sehr gut mit der Rehleber harmoniert. Lecker schmecken natürlich auch andere Apfelsorten. Probieren Sie doch einmal eine typische Apfelsorte aus Ihrer Region.

Rehleber in Tresterrahm mit Gravensteiner Äpfeln

Für 4 Personen

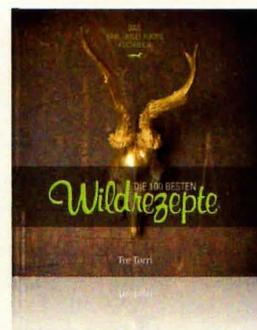
Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, den Deckel abschneiden, das Kerngehäuse ausstechen und mit einem Kugelausstecher etwas aushöhlen. Äpfel mit dem Weißwein in eine Auflaufform geben und im Backofen circa 10 Minuten nicht zu weich schmoren.

Die Schalotte würfeln und in 1 TL Butter anschwitzen, Wildfond und Crème fraîche zugeben und bei geringer Temperatur kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie mit geschlagener Sahne und Trestersbrand verfeinern. Die Briochescheiben in der restlichen Butter goldgelb rösten.

Die Rehleber putzen und in Streifen schneiden. Falls sie zu blutig ist, kurz mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Leberstücke werden sonst durch das Blut sofort schwarz. In einer Pfanne in heißem Öl kurz braten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rehleber in die heißen Äpfel füllen, mit der Soße übergießen, mit den Briochescheiben und den Apfeldeckeln servieren.

Die hundert besten
Wildrezepte



Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 240 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 10010647

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag,
Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777,
kundenservice.shop@paulparey.de

- 4 Gravensteiner Äpfel
- 125 ml Weißwein
- 1 Schalotte
- 2 EL Butter
- 8 EL Wildfond (WuH 6/13)
- 4 EL Crème fraîche
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL geschlagene Sahne
- 2 cl Trestersbrand
- 4 Scheiben Brioche
- 1 Rehleber (circa 400 – 500 g)
- 1 EL Sonnenblumenöl

ZUTATEN