



Rehrücken mit Safranspätzli

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Quellen lassen: ca. 30 Min.

300 g Mehl

1 TL Salz

150 g Magerquark

1 dl Wasser

1 Briefchen Safran

3 frische Eier

Salzwasser, siedend

1 EL Butter

Bratbutter zum Braten

800 g Rehrücken ohne Knochen, küchenfertig, beim Metzger vorbestellt

¾ TL Salz, wenig Pfeffer

1 dl roter Portwein

3 EL Zucker

¼ TL Zimt

300 g blaue Trauben, in Rispen

2½ dl Fleischbouillon

1 EL Butter, weich

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Spätzli im Spätzli-Blitz (siehe Seite 20) zubereiten oder:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Quark, Wasser, Safran und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange

klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

2. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel, Platte und Teller vorwärmen.
3. Teig portionenweise durchs Knöpflisieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in die vorgewärmte Schüssel geben. Butter darunter mischen, warm stellen.
4. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 8 Min. anbraten, herausnehmen, würzen, warm stellen.
5. Portwein mit Zucker und Zimt aufkochen, Hitze reduzieren. Trauben begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Trauben herausnehmen, Flüssigkeit auf ca. 2 Esslöffel einkochen. Bouillon dazugießen, ca. 5 Min. köcheln. Butter und Mehl gut mischen, unter Rühren begeben, ca. 5 Min. köcheln, würzen. Trauben wieder begeben, mit dem Rehrücken und den Spätzli anrichten.

Portion: 766 kcal, E 63 g, Kh 78 g, F 21 g