

Deftig-nussiger Rehrücken mit Wirsing trifft auf fruchtige Raffinesse mit Grafschafter

Rehrücken mit nussigem Rahmwirsing und Goldsaft-Preiselbeerjus

Meckenheim, 17. August 2023. Mit dem Ende eines ereignisreichen Sommers, steigt die Sehnsucht nach der behaglichen Ruhe des Herbstes. Deftige Gerichte aus Großmutterzeiten, verleihen dieser erntereichen Jahreszeit eine besonders warme Note. Man denke da an: würzige Suppen, aromatisches Fleisch und allerlei Gemüse. Was wäre da besser als ein schöner Wirsing, mit einer raffinierten Neugestaltung? Das vielfältige Gemüse kann bis in den Winter hinein geerntet werden und eignet sich aufgrund seiner Milde als ideale Beilage. Der Wirsing ist zudem gesund und enthält viele Nährstoffe und Vitamine. Diese wunderbar herbstlichen Tage markieren auch die Zeit der Preiselbeeren. Die süß-sauren Vitaminbomben gesellen sich zu der gemütlichen Jahreszeit, denn die Haupterntezeit für die Preiselbeeren ist der September und Oktober. Da sie deftigen Gerichten eine angenehm süße Nuance verleihen, hat Grafschafter Krautfabrik eine geschmackvolle Kreation geschaffen, die diese Aromen auf himmlische Weise mit dem charaktervollen Rehfleisch und dem Wirsing vereint. Der milde Wirsing wird auf eine nussig-vollmundige Art zubereitet, während der frische Rehrücken kontrastreich von einem Preiselbeerjus umhüllt wird. Dieses Jus, veredelt mit dem süß-herben Geschmack des Grafschafter Goldsafts, verleiht dem Gericht eine elegante Raffinesse. So wird der Herbst mit offenen Armen und einem gemütlichen Wohlgefühl willkommen geheißen.

Weitere köstliche Rezept-Vielfalt auf www.grafschafter.de.

Der raffinierte Gaumenschmaus ist im Handumdrehen gemacht. Während karamellierte Zwiebeln mit saftig-würzigem Tomatenmark im Rotwein köcheln, kann die süße Soße bereits vorbereitet werden. Hier vereinen sich deftiger Wildfond, der süß-herbe Grafschafter Goldsaft und die Preiselbeeren zu einer einzigartig harmonischen Soße. Der saftige Rehrücken wird mit einer Prise Salz versehen und in deftigem Butterschmalz aromatisch mit Knoblauch und Rosmarin gebraten. Anschließend vollendet er sein Aroma im Backofen. Der milde Wirsing wird mit Grafschafter Goldsaft und Haselnüssen zu einem mild-nussigen Geschmackserlebnis verfeinert. Die Sahne trägt diesen Geschmack und verleiht einen vollmundig-zarten Biss. Der Rehrücken darf zusammen mit dem Wirsing und der unvergleichlichen Preiselbeersoße serviert werden, um den Herbst gebührend willkommen zu heißen.

Grafschafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Sirup. Er enthält keine Zusätze und ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und auch für eine vegane Ernährung geeignet. Mit seinem einzigartigen Geschmack verfeinert der Grafschafter Goldsaft jede Mahlzeit und sorgt für eine besondere Geschmacksnote.

Pressemitteilung

Rezept

Rehrücken mit nussigem Rahmwirsing und Goldsaft-Preiselbeerjus

Zutaten für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten

Wartezeit keine

Pro Portion ca. 3790 kJ, 910 kcal. E 46 g, F 64 g, KH 38 g.

Zutaten:

2 Zwiebeln

5 EL Butterschmalz

1 EL Tomatenmark

75 ml Rotwein

400 ml Wildfond

4 EL Grafschafter Goldsaft

100 g angedickte Preiselbeeren (Glas)

Salz

Pfeffer

600 g Rehrücken

2 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin

75 g Haselnüsse

½ Wirsing

400 g Schlagsahne

1 EL Speisestärke

frisch geriebene Muskatnuss

Saft von ½ Zitrone

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und würfeln. 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin ca. 2 Minuten andünsten. Tomatenmark zufügen und anrösten, danach mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Wildfond, 3 EL Grafschafter Goldsaft und Preiselbeeren zugeben. Soße ca. 15 Minuten einköcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Inzwischen den Rehrücken salzen. Den Knoblauch schälen und mit einem Messer andrücken, sowie Rosmarin waschen. 2 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und den Rehrücken rundherum scharf anbraten. Knoblauch und Rosmarin zugeben und kurz weiterbraten. Fleisch samt Bratsud auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 170 °C / Umluft: 150 °C) ca. 15 Minuten garen.
3. Haselnüsse hacken und den Wirsing waschen und in Streifen schneiden. 2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und den Rest Zwiebeln ca. 2 Minuten anbraten. 1 EL Grafschafter Goldsaft, Wirsing und Haselnüsse zugeben und unter Rühren ca. 15 Minuten garen.

Pressemitteilung

4. 4 EL Sahne mit Speisestärke verrühren und den Rest über den Wirsing geben und für 8 Minuten einköcheln. Angerührte Speisestärke zugeben und ca. 1 Minute köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Rehrücken aus dem Ofen nehmen und mit Gemüse und Soße anrichten. Salzkartoffeln schmecken am besten dazu.

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter www.grafschafter.de/rezepte.

Über Grafschafter

Seit rund 130 Jahren produziert die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Grafschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Grafschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise die Variation Goldsaft & APFEL, das für das Rheinland typische Apfelkraut sowie Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen. Die „Lütticher Delikatesse“ und „Rinse Appelstroop“ sind Fruchtaufstriche nach belgischer und niederländischer Rezeptur und echte Spezialitäten. Für die Wintersaison bietet Grafschafter drei köstliche Sorten unter der Range „Grafschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt und die Sorte Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell, Salzkaramell und Heller Sirup. Weitere Informationen finden Sie unter www.grafschafter.de.

Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de