

Wildes Weihnachtsfest: So zaubert Rupert Pferzinger Rehrücken!

Rupert Pferzinger präsentiert ein wildes Weihnachtsmenü mit Rehrücken und regionalen Zutaten aus Enns - ein festliches Erlebnis.



St. Florian, Österreich - Regionalität und kulinarische Genüsse stehen im Fokus eines aufregenden Weihnachtsrezepts und einer klassischen Beilage, die Erinnerungen weckt. Rupert Pferzinger, Mitarbeiter am OÖ Landesjagdverband und jägerischer Gourmet, präsentiert ein festliches Highlight für die Festtage: rosa gebratener Rehrücken. Diese exquisite Speise wird von einem feinen Gewürzkuchen, Selleriepüree und einem aromatischen Holunderbeerenröster begleitet. Laut **MeinBezirk** erfordert diese Delikatesse sorgfältige Zubereitung, bei der das Fleisch zunächst sanft gegart wird, um eine perfekte Kerntemperatur zu erreichen. Anschließend wird es in aufschäumender Butter angebraten, um das Gericht geschmacklich abzurunden. Die essenziellen Zutaten umfassen

600 g Rehrücken, frische Kräuter und Butter, während der Röster mit Holunderbeeren, Zwetschken und Rotwein eine erlesene Note hinzufügt.

Klassiker auf dem Teller

Ein weiterer kulinarischer Genuss, der im Gedächtnis bleibt, ist der traditionelle Kartoffel-Möhren-Stampf, ebenfalls bekannt aus Kindertagen und laut **Herr Buettner** eine perfekte Beilage für zahlreiche Hauptgerichte wie Frikadellen oder Bratwurst. Die Zubereitung dieser einfachen, aber schmackhaften Mischung aus Kartoffeln und Möhren beansprucht nur etwa 35 Minuten. Dabei werden die frischen Zutaten zubereitet und mit Majoran und Petersilie verfeinert, wodurch ein harmonisches Geschmacksprofil entsteht.

Beide Rezepte zusammen verkörpern nicht nur festliche Atmosphäre, sondern auch die Verbindung zu regionalen Traditionen, die in der österreichischen Küche tief verwurzelt sind. Während der Rehrücken als Hauptgericht besticht, rundet der Kartoffel-Möhren-Stampf das Menü ab und sorgt für ein herzhaftes und nostalgisches Festessen.

Details	
Ort	St. Florian, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • herrbuettner.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at