# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Johann Lafer



## Wild-Gröstl

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Gröstl:**
1 ausgelöster Rehrücken, ca. 400 g
¼ Spitzkohl
10 Steinchampignons
30-50 g vorgegarte Maronen
2 Schalotten
1-2 EL Butter
50 ml Wildfond
250 ml roter Portwein
Neutrales Öl, zum Braten
1 EL Speisestärke
2 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rehrücken würfeln. 200 ml Portwein mit Stärke glattrühren und das Fleisch hineingeben. Gut vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch aus der Portwein-Stärke-Marinade direkt in die Pfanne geben und ringsherum sehr scharf anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen. Das Fett in der Pfanne lassen.

Spitzkohl schneiden. Pilze putzen und halbieren. Maronen hacken. Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Schalotten und Pilze in der Pfanne anbraten, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Spitzkohl und Maronen sowie Butter zugeben und mitbraten. Dann die restliche Portwein-Stärke-Marinade sowie den restlichen Portwein und Wildfond angießen und einköcheln lassen. Vor dem Servieren Fleisch unterheben und kurz warm werden lassen. Petersilie hacken und unterheben. Gröstl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.