

Rehrücken in Dinkel Crêpes mit Pastinakenpüree und Birnenjüs

Rezept

Zutaten:

Dinkel Crêpes

80 g Dinkelmehl
1 Ei
1 Eigelb
2 EL Rapsöl
250 ml Milch
1 Prise Muskat
etwas Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie

Rehrücken

450 g Rehrücken
150 g Kalbsbrät
etwas Sherry, Salz, Pfeffer
1 Thymianzweig
1 Schalotte
etwas Rapsöl

Pastinakenpüree

300 g Pastinaken
150 ml Sahne
50 g zerlassene Butter
etwas Salz, Muskat
Saft von 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Dinkel-Crêpes: Ei, Eigelb, Öl und Milch verrühren. Mit Mehl zu einem glatten Teig verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie würzen. 10 Minuten ruhen lassen. In etwas Öl dünn ausbacken.

Rehrücken: Rehrücken in ca. 100-g-Stücke schneiden und in heißem Öl rundum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsbrät mit etwas Sherry, Salz und Pfeffer glattrühren. Crêpes dünn mit Brät bestreichen, Rehrücken darauflegen und einwickeln. Bei 120 °C Heißluft bis zu einer Kerntemperatur von 63 °C garen.

Pastinakenpüree: Pastinaken schälen, grob schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft weich kochen. Abgießen und mit Sahne pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die flüssige Butter unterrühren.

Birnenjus: Birne und Schalotten fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico und Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen und mit Bratenfond auffüllen.

Guten Appetit!

Dieses und noch mehr leckere
Herbstrezepte gibt es in unserem
Kochbuch „Richtig genießen mit
Kneipp - Rezepte für den Herbst“



Allgäu

10. bis 18. Oktober 2026

21. Traditionelle Hubertus- woche



Bad Wörishofen
WO KNEIPP ZU HAUSE IST

Gäste-Information im Kurhaus

Hauptstraße 16 · 86825 Bad Wörishofen

Telefon +49 (0) 8247 9690-442 oder -443

info@bad-woerishofen.de · www.bad-woerishofen.de

Programm

Samstag, 10.10.2026

14:00 Uhr Kneipp erleben - Waldbaden genießen
Treffpunkt: Parkplatz Hinterhartenthal
Kosten: 16 €, mit Gästekarte 14 € *



17:00 Uhr Hubertusmesse mit Jagdhornbläsern
Stadtpfarrkirche St. Justina, Eintritt frei

Sonntag, 11.10.2026

15:00 Uhr Eröffnung Hubertuswoche mit Konzert der
Alphornbläser
Kurtheater
Kosten: 5 €, mit Gästekarte 4 €

Montag, 12.10.2026

09:00 Uhr Ausstellungsbeginn „Unsere Wildtiere“
Kunst- und Kulturhaus „Zum Gugger“
(Eintritt frei)



Dienstag, 13.10.2026

14:00 Uhr Exkursion „Mit dem Jäger durch den
Bad Wörishofener Wald“ (ca. 3 km)
Treffpunkt: Parkplatz Restaurant Jagdhäusle
Eintritt frei *

Donnerstag, 15.10.2026

14:00 Uhr Exkursion „Mit dem Förster durch den
Bad Wörishofener Wald“ (ca. 3 km)
Treffpunkt: Parkplatz Restaurant Jagdhäusle
Kosten: 5 €, mit Gästekarte frei

Freitag, 16.10.2026

14:00 Uhr Radtour mit Besichtigung der Fischzucht
Schmiddunser (ca. 8 - 10 km)
Bitte bringen Sie Ihr eigenes Fahrrad mit.
Treffpunkt: Rathaus, Bgm.-Ledermann-Str. 1
Kosten: 5 €, mit Gästekarte frei *
nur bei trockener Witterung



Sonntag, 18.10.2026

15:00 Uhr Abschluss der Hubertuswoche mit Konzert
der Jagdhornbläser im
Kurtheater
Kosten: 5 €, mit Gästekarte 4 €



Ausstellung „Unsere Wildtiere“ im Kunst- und Kulturhaus „Zum Gugger“



Diese können Sie ab
Montag, 12.10. bis Freitag,
16.10. von 09:00 - 17:00 Uhr
besuchen sowie am Samstag,
17.10. und Sonntag, 18.10. von
10:00 - 17:00 Uhr.

*** Anmeldung an der Gäste-Information ist erforderlich!**