

REHRAGOUT

(Zutaten für 4 Personen)

Zutaten:

- 720g Rehschulter
- 30ml Öl
- 100g Wurzelwerk (Sellerie, Karotten, usw.)
- Petersilienwurzel
- 80g Zwiebel
- 20g Tomatenmark
- 125ml Rotwein
- 600ml Wildfond
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- Orangenhälfte
- 30g Preiselbeerkompott
- frischer Thymian
- 40ml Hollunder
- 20g Butter
- 20g Mehl



Zubereitung:

Rehschulter in ca. 3 cm große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Geschältes Wurzelwerk und Zwiebel in große Würfel schneiden. Rehfleisch in einer heißen Pfanne rasch anbraten und wieder ausstellen. Die Zwiebel und das Wurzelwerk im Bratenrückstand anrösten. Nun das Tomatenmark dazugeben, mit Rotwein ablöschen, mit Fond aufgießen und aufkochen. Fleisch, Preiselbeeren, Hollunderbeeren und Orangenhälfte sowie die restlichen Gewürze begeben und zugedeckt langsam weichdünsten lassen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Sauce passieren, mit Mehlbutter binden, wieder über das Fleisch sehen und nochmal erhitzen.

Beilagen-Tipp:

Serviettenknödel, Spätzle, Schupfnudeln, Rotkraut, Kohlsprossen oder glacierte Maroni.