

Rehpfeffer by Caminada



Zutaten:

1.5 kg Rehkeule oder Schulter, in grobe Würfel geschnitten

Beize

1.5 l Rotwein
150 ml Sherry
2 Schuss Apfelbalsam- oder Rotweinessig
6 Zwiebeln, gewürfelt
250 g Karotten, geschält, gewürfelt
250 g Knollensellerie, geschält, gewürfelt
250 g Lauch, in grobe Blätter geschnitten
1.5 Tomate, gewürfelt
3 Äpfel, entkernt, gewürfelt
6 Knoblauchzehen, halbiert
3 Zweige Rosmarin
6 Zweige Thymian
15 Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
3 Nelken
6 Pimentkörner
15 Wacholderbeeren

Schmorfond

100 g geklärte Butter
3 EL Mehl zum Bestäuben
1.5 l Wildfond
etwas dunkle Schokolade
Salz

Croutons

3 Scheiben Weissbrot

100 g Butter

Salz

Zubereitung:

1. Das Gemüse, die Gewürze und die Kräuter kurz anbraten, mit Rotwein, Sherry und Essig ablöschen und aufkochen. Auskühlen lassen. Das Fleisch in eine Schüssel geben, mit der Beize übergießen und 24 bis 36 Stunden in der Marinade liegen lassen. Das Fleisch herausnehmen und würzen. Mit etwas Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit etwas geklärter Butter anbraten. In einen Topf geben und mit dem Wildfond aufgiessen.
2. Die Marinade aufkochen, reduzieren und zum Fleisch dazugeben. Circa 60 - 90 Minuten weich garen.
3. Ist das Fleisch gar, herausnehmen und zugedeckt beiseitestellen. Die Flüssigkeit bis zur gewünschten Saucendicke reduzieren. Abpassieren und das Fleisch zurück in die Sauce geben. Evtl. mit etwas Blut abbinden, nochmal abschmecken aber nicht mehr kochen lassen.
4. Das Weissbrot in kleine Würfel schneiden, in der Butter knusprig braten.
5. Den Rehpfeffer auf dem Teller anrichten, mit den Beilagen servieren.