



Fotos: Jannik Hennefarth



REHHÄXLE

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH

aus dem  Feuertopf

ZUTATEN

- › 8 Rehhaxen (alternativ auch vom Schwarzwild)
- › Wild-Fire-Gewürz der WildRebellen
- › Tomatenmark
- › Öl
- › Wasser
- › Drei gute Hand voll Kartoffeln (in Achtel geschnitten)
- › Paprika (in grobe Stücke geschnitten)
- › Zwiebeln (geviertelt)
- › Bohnen (optional)
- › Für den noch feurigen Pep: kleine Chilis

ZUBEREITUNG

- › Rehhaxen mit der Säge einkürzen und am Vorabend mit Wild Fire und Öl marinieren.
- › Am nächsten Tag die marinierten Haxen im Dutch von allen Seiten anbraten.
- › Tomatenmark ebenfalls dazugeben, anrösten, mit Wasser ablöschen und für vier Stunden im geschlossenen Dutch köcheln lassen.
- › Die Haxen herausnehmen, die Kartoffeln achteln, die Paprika in grobe Stücke würfeln und die geviertelte Zwiebel in den Dutch geben. Darüber die Haxen drapieren, bei Bedarf etwas Wasser nachfüllen und abermals für eine Stunde zugedeckt kochen lassen. Wer mag, kann zum Gemüse ebenfalls noch Bohnen und/oder Chilis geben.



Wild Fire

Ideal zum Schmoren im Dutch Oven erinnert Wild Fire mit feinen Paprikanoten und einer gewissen Schärfe an die perfekte Mischung aus ungarischem Gulasch und TexMex.



Jetzt bestellen unter:
www.wild-life-style.com



Zu Tisch!

