



Foto: Jan Schemmer


**WILD
REBELLEN**

JAGD | NATUR | GENUSS Landesjagdverband Baden-Württemberg eV

i

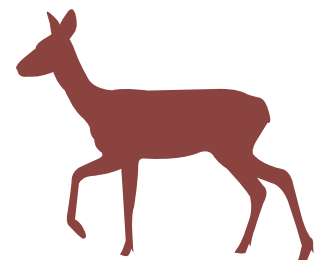
Wer lieber ohne Blut kocht, kann stattdessen auf dunkle Schokolade zurückgreifen.



SCHWEIZER Rehpfeffer

MIT PREISELBEEREN UND CROÛTONS

VON WILDREBELL JAN SCHEMMER



ZUTATEN

FÜR DAS FLEISCH

- > 1,0 kg Rehkeule oder -schulter, gewürfelt
- > 70 g geklärte Butter
- > 2 EL Mehl
- > 1 Prise Salz
- > 1 l Kalbs- oder Wildfond
- > 100 ml/g Schweineblut oder dunkle Schokolade

- > 4 Knoblauchzehen, halbiert
- > 2 Zweige Rosmarin
- > 4 Zweige Thymian
- > 10 Pfefferkörner
- > 2 Lorbeerblätter
- > 2 Nelken
- > 4 Pimentkörner
- > 10 Wacholderbeeren

FÜR DIE BEIZE

- > 1 l Rotwein
- > 100 ml Sherry
- > 1 Schuss Rotweinessig
- > 4 Zwiebeln, gewürfelt
- > 150 g Möhren, gewürfelt
- > 150 g Sellerie, gewürfelt
- > 150 g Lauch, geschnitten
- > 1 Tomate, gewürfelt
- > 2 Äpfel, gewürfelt

FÜR DIE CROÛTONS

- > 2 Scheiben Weißbrot
- > 70 g Butter
- > 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

- > Das Gemüse, die Gewürze und die Kräuter kurz anbraten, mit Rotwein, Sherry und Essig ablöschen und aufkochen lassen.
- > Im Anschluss die Beize abkühlen lassen.
- > Fleisch in eine Schüssel geben und mit der Beize übergießen.
- > Für 24 Stunden marinieren, dann das Fleisch herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit geklärter Butter anbraten.
- > In einen Topf geben und mit dem Fond aufgießen.
- > Die Beize aufbewahren, aufkochen und reduzieren. Im Anschluss das angebratene Fleisch dazugeben und für ca. 60 bis 90 Minuten weich garen.
- > Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und zugedeckt beiseitestellen.
- > Flüssigkeit bis zur gewünschten Saucendicke reduzieren.
- > Die Sauce abpassieren und das Fleisch zurück in die Sauce geben.
- > Mit etwas Blut oder Schokolade abbinden (der Rehpfeffer muss richtig dunkelbraun und eingedickt sein), nochmal abschmecken, aber nicht mehr kochen lassen.
- > Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter knusprig braten.
- > Den Rehpfeffer auf dem Teller anrichten, mit Preiselbeeren, Brotcroûtons und einem Rosmarinzwig servieren.