

## Klassisches Rehpfefter

**Zutaten:** (für 4 Personen)

- 800 g Rehschulter ohne Knochen
- 400 g Rotwein (z.B. aus dem Veltlin)
- 80 g Rotweinessig in guter Qualität
- 20 g Karotten
- 40 g Knollensellerie
- 20 g Zwiebeln
- 1 Gewürzsäckchen (z.B. Thymian, Lorbeer, Nelke, Wachholder, Kardamom, Sternanis)
- 40 g Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer
- 400 g Wildfond
- 200 g Wild-Demi-Glace
- 80 g Schweineblut
- Für die Garnitur: 3 EL Speckwürfelchen, 6 Champignons, 3 EL Brotroutons, 2 EL Perlzwiebeln und 2 EL Bratbutter

**Zubereitung:**

- Die Rehschulter in Würfel à je ca. 30 g schneiden.
- Mirepoix-Gemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln) in Würfel schneiden.
- In einer Pfanne Rotwein, Essig, Mirepoix und das Gewürzsäcklein kurz erhitzen und auskühlen lassen.
- Die Fleischstückchen in einen Behälter geben und mit der abgekühlten Marinade übergiessen. Abdecken und an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank 2 bis 10 Tage ziehen lassen. Jeden Tag umrühren.
- Am Zubereitungstag das Rehfleisch aus der Marinade nehmen und vom Mirepoix trennen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb giessen und auffangen.
- Marinade mit dem Gewürzsäcklein aufkochen, danach passieren.
- Das Fleisch in einem Bräter mit Sonnenblumenöl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen.
- Das Mirepoix in die Pfanne geben, ganz kurz anbraten, dann das Fleisch und Marinade wieder beifügen. Sirupartig einkochen lassen. Vorsicht mit der Temperatur, dieser Schritt braucht etwas Zeit.
- 400 g Wildfond und 200 g Wild-Demi-Glace beifügen. Zudecken und sanft schmoren, bis das Fleisch zart ist.
- Wenn dem so ist, das Fleisch entfernen, die Sauce durch ein Sieb passieren.
- Mit 80 g (warmem) Schweineblut binden. Das Fleisch in die Sauce legen, Sauce nicht mehr aufkochen, sofort servieren.
- Klassisch dazu: Gebratene Speckwürfelchen, knusprige Brotroutons, geviertelte, in Bratbutter sautierte Champignons und Perlzwiebeln.