

Rehpfetter

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Schmoren: ca. 1½ Stunden

Beizen: 5 Tage

Zutaten:

Für 6 Personen

Beize: 6 dl Rotwein

1,2 dl Rotweinessig

1 Zwiebel, geviertelt

2-3 Knoblauchzehen, halbiert

2 Rüebli, in Stücke geschnitten

ca. 60 g Sellerie, in Stücke geschnitten

2 Lorbeerblätter

1 Gewürznelke

10 Pfefferkörner

10 Wacholderbeeren

1 Rosmarinzweig

1 Thymianzweig

1,2 kg Rehschulter, in Ragout-Stücke geschnitten

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter oder Bratcrème

3 EL Mehl

2 EL Tomatenpüree

3 dl Wildfond (aus dem Glas)

1 dl Vollrahm, flaumig geschlagen

Zubereitung:

1. Für die Beize alle Zutaten in eine grosse Schüssel geben. Fleisch dazugeben, zugedeckt 5 Tage im Kühlschrank beizen. Täglich umrühren.
2. Fleisch und Gemüse ab sieben, Beize auffangen. Beize aufkochen, ab sieben, beiseite stellen. Kräuter und Gewürze entfernen. Fleisch und Gemüse trennen. Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen.
3. Fleisch würzen, portionenweise in Bratbutter ringsum kräftig anbraten, gegen Schluss mit je 1 EL Mehl bestäuben, anrösten. Fleisch herausnehmen. Gemüse in derselben Pfanne in Bratbutter anbraten. Tomatenpüree dazugeben, kurz mitrösten. Mit 3 dl Beize ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Fond und Fleisch dazugeben, aufkochen. Zugedeckt ca. 1½ Stunden schmoren.
4. Für das Kompott Apfelsaft und Birnendicksaft aufkochen. Äpfel und Dörräpfel beifügen, zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten garen.
5. Rahm zum Fleisch geben, aufkochen und abschmecken.
6. Fleisch mit Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen, Beilagen daneben anrichten, garnieren.