



Rehpfeffer



 für 4 Personen

 easy

 ca. 30 Min.

Zutaten

1.5 kg **Rehfleisch** (z. B. Brust oder Laffe, in Voressenstücken)

Schnellbeize

4 dl **kräftiger Rotwein** (z. B. Merlot oder Barolo)

1 dl **Rotweinessig**

1 **Zwiebel** besteckt mit 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke

2 **Knoblauchzehen**, halbiert

je 100 g **Rüebli und Sellerie**, in Stücken

25 g **dunkle Schokolade** (z. B. Excellence oder Noir), gehackt
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 TL **Thymianblättchen**

1 TL **Pfefferkörner**, zerdrückt

5 **Wacholderbeeren**, zerdrückt

Rehpfeffer

50 g **Rohessspeck**, in Streifen

Bratbutter zum Anbraten

100 g **weisse Traubenbeeren** (z. B. Chasselas)

50 g **Toastbrot**, ohne Rinde, gewürfelt

2 TL **Salz**

Pfeffer aus der Mühle

3 EL **Mehl**

evtl. 3 EL **Grappa oder Gin**

Garnitur

Zubereitung

Schnellbeize

Das Fleisch in ein tiefes Glas-, Porzellan- oder Chromstahlgefäss geben. Alle Zutaten für die Beize aufkochen, sofort darüber giessen. Das Fleisch soll vollständig damit bedeckt sein. Fleisch mit einem Teller beschweren, abkühlen. Dann 2 Tage zugedeckt im Kühlschrank beizen, gelegentlich umrühren.

Rehpfeffer

Fleisch herausnehmen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Die Beize aufkochen, durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb giessen, für die Sauce beiseite stellen. Fleisch portionenweise im Bratopf in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen, würzen. Mehl in derselben Pfanne unter Rühren mit dem Schwingbesen haselnussbraun rösten. Pfanne von der Platte ziehen. Beiseite gestellte Beize und evtl. Grappa auf einmal dazugiessen, unter ständigem Rühren aufkochen. Fleisch beigegeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1,25 Std. schmoren. Die Schokolade darunter rühren, würzen, anrichten.

Garnitur

Dazu passen:

Spätzli, Knöpfli, Polenta oder Kartoffelstock und gekochte halbierte Äpfel mit Preiselbeeren.

Service

Hinweise

Die Kochzeit kann etwas variieren, da beim Wild das Alter des Tieres schwer zu bestimmen ist.

Die Schokolade verleiht der Sauce eine schöne Farbe, rundet den Geschmack ab und hilft, die Sauce zu binden. Statt

Schokolade 2 Esslöffel Holunder- oder Cassisgelee verwenden oder nach Belieben – wie früher – mit 1dl Wild- oder Schweineblut binden. Dazu das Blut unter die nicht mehr kochende Sauce rühren, nur noch heiss werden lassen.

Tipp:

statt Rehfleisch Hirsch-, Gäms-, oder Rindfleisch verwenden.

Variante:

alle Zutaten kalt über das Fleisch geben und ca. 4 Tage beizen. Dadurch entsteht ein intensiverer Geschmack.