


Gericht:	Rehragout mit Gemüse und grünen Pfeffer	
Kategorie:	Wild	
Zubereitungszeit:	90 Minuten	
Portionen:	4	
Schwierigkeit:	leicht	

Menge	Zutaten	Verarbeitung
800 g	Rehschulter oder Keule, ausgelöst, pariert	<p>Rehschulter/Keule in ca. 3 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Geschältes Wurzelwerk und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Rehwürfel in heißem Öl rasch bräunen, aus dem Bratentopf heben. Wurzelwerk und Zwiebel ebenfalls bräunen, tomatisieren, mit Rotwein ablöschen und mit Fond oder Suppe aufgießen, aufkochen. Fleisch, Preiselbeeren, restliche Gewürze (außer grünen Pfeffer) sowie gut gewaschene und geviertelte Orange begeben. Zugedeckt weichdünsten. Fleisch mit Gemüse umstechen, Rahm mit Mehl glatt rühren, in die Sauce gut einrühren, kurz aufkochen, fein passieren. Fleisch in die Sauce geben und mit grünem Pfeffer abschmecken.</p> <p>TIPP</p> <p>Sauce mit Madeira, Gin oder Portwein abschmecken.</p>
6 cl	ÖL	
100 g	Wurzelwerk (Karotte, Sellerieknolle, Petersilwurzel)	
80 g	Zwiebeln	
20 g	Mehl, glatt	
10 g	Tomatenmark	
2 EL	Preiselbeeren	
1/8 l	Rotwein	
1 EL	Pfeffer, grün in Lake	
1/2	Orange	
1/8 l	Sauerrahm	
	Salz	
	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle	
8	Pfefferkörner	
2	Wacholderbeeren zerdrückt	
1/2	Lorbeerblatt	
6 dl	Brauner Wildfond oder Suppe	

Gericht:	Rotkraut	
Kategorie:	Beilage	
Zubereitungszeit:	90 Minuten	
Portionen:	6	
Schwierigkeit:	leicht	

Menge	Zutaten	Verarbeitung
1 Stk 80 g 60 g 3 EL 1/8 LT 1/8 LT 3 EL	Rotkraut Zwiebel Zucker Rapsöl Rotwein Orangensaft Preiselbeeren Zitronensaft Balsamico, Salz, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Nelken, Zimt, Wacholder, Lorbeer	Rotkraut in Streifen oder Würfel schneiden, mit Rotwein, Essig, Salz, Orangensaft, Zitrone, Preiselbeeren etwas Knoblauch marinieren und nach Möglichkeit mehrere Stunden ziehen lassen Restliche Gewürze zu einen Gewürzsackerl binden. Zucker in Öl karamellisieren, Zwiebel, das marinierte Kraut und Gewürzsackerl begeben. Zugedeckt ca. 60 Minuten dünsten und mit etwas Stärkemehl binden.