

Rehpfeffer

Wildpfeffer kaufen? Niemals wieder!

Die Vorarbeit:

Das Wild in der Beize 4 bis 5 Tage lang einlegen (vgl. Basisrezepte), dabei die Fleischstücke jeden Tag wenden.

La Mise en Place:

300 g Rehpfeffer, 100 g Champignons, Pfeffermühle, Butter, 1 EL Speckwürfelchen, 2,5 dl kräftiger Rotwein, 2 TL Bouillonpulver, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, ½ dl Halbrahm

Die Vorbereitung:

Rehpfeffer aus der Beize heben und trockentupfen. Beize absieben und zur Seite stellen.

Die Champignons vierteln und das Fleisch mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Butter schmelzen und die Speckwürfelchen darin knusprig braten. Herausnehmen. Rehpfeffer im gleichen Topf kräftig anbraten. Herausnehmen. Champignons im Bratsatz dünsten.

Fleisch und Speckwürfelchen wieder beifügen, mit Rotwein löschen und so viel Beize zugeben, dass das Fleisch knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Bouillonpulver darüber streuen. Zugedeckt auf kleinem Feuer während 60 bis 90 Minuten weich schmoren.

Die Vollendung:

Butter mit Mehl verkneten und zum Schluss zusammen mit dem Halbrahm langsam in die Sosse rühren, bis sie leicht bindet.

Genusserhöhung:

Mit kurz gedünsteten Eierschwämmchen servieren!

Produkteinfo:

Mit dem gleichen Rezept kann natürlich auch Wildschwein-, Hirsch- oder Gemspfeffer zubereitet werden!

Das passt dazu:

Spätzli, Rotkohl Maroni, Preiselbeersosse

