

Rehragout „Waldler Art „

Für 4 Personen

Ca. 600-800 g Rehfleisch,

Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Nelke, Lorbeerblatt

1/4 -1/2 l trockener Rotwein, Fleischbrühe

Butterschmalz zum Anbraten.

1 Zwiebel, 1 große Karotte, 1 Stk. Sellerie, 1/2 Stange Lauch.

dunkler Saucenbinder, Preiselbeeren Kompott

1 B. saure Sahne

ca. 250 g Waldpilze

Das Fleisch in 1-2 cm große Stücke schneiden,

Das Gemüse waschen und putzen,

in ca. 1 cm große Würfel teilen

das trockene Fleisch portionsweiße

in einem Topf oder in einer Pfanne mit Butterschmalz

braun anbraten. **NICHT KÖCHELN LASSEN**

Im Bratensatz mit etwas Fett das Gemüse anschmoren,

mit Rotwein ablöschen die Gewürze zugeben,

das Fleisch einlegen und im Rotwein weichschmoren.

Kurz vor dem Garwerden die vorbereiteten Pilze zugeben,

aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer

und Preiselbeeren abschmecken.

Das Ragout evtl. mit Saucenbinder etwas andicken

und mit saurer Sahne verfeinern.

mit gerösteten Mandeln bestreuen.

Mit Spätzle, Semmelklöße oder Mehlknocken servieren

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!