

Jagd geht auch durch den Magen. Fragen Sie einen Jäger in Ihrem Umfeld. Er wird Ihnen gerne sagen, wo Sie die Zutaten erhalten.

## Rehpfeffer «Jägerart»

Rezept für 10 Personen



2 kg Rehschulter ohne Bein

### Marinade

1 l Kochwein, rot  
2 dl Rotweinessig  
150 g Mirepoix für Fleischgerichte  
(Rüebli, Sellerie und Lauchwürfel)  
je 1 Rosmarinzweig, Lorbeerblatt  
5 g Pfefferkörner

### Sauce

1 dl Erdnussöl  
1 l Wildfond  
5 dl Demi-glace  
2 dl Schweineblut  
1 dl Vollrahm

### Vorbereitung

Fleisch in Würfel von etwa 40 g schneiden, sämtliche Marinadezutaten vermischen, Fleisch etwa 6–8 Tage marinieren

### Zubereitung

> Rehfleisch und Mirepoix abgiessen, Marinade auffangen, Fleisch und Mirepoix gut abtropfen lassen, Fleisch und Mirepoix trennen, Marinade aufkochen und passieren > Fleisch in heissem Öl rundherum sehr gut anbraten, würzen und herausnehmen > Mirepoix separat gut anrösten, Fleisch beigegeben > Mit der aufgekochten und abpassierten Marinade aufgiessen und einkochen > Wildfond und Demi-glace bis zur Höhe des Fleisches dazugeben und zugedeckt weichschmoren > Fleisch herausnehmen und die Sauce passieren > Blut und Rahm mischen und die Sauce abseits vom Herd damit binden, Abschmecken, zum Fleisch geben, nicht mehr aufkochen. **EN GUETE!**