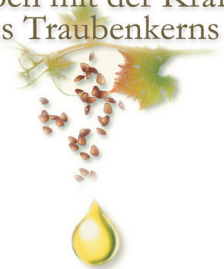


Renate Heinen, Vitis AG, Trittenheim

Herzhaftes Rehragout

Für 4 Personen



Zutaten:

800 Gramm Rehfleisch (Schulterfleisch ohne Sehnen und Häute) in Würfel geschnitten
1/2 EL Vitis-Traubenkernmehl
3 EL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
1 Zwiebel
1 Karotte
1/8 Sellerieknolle
1/2 Lauchstange
1 Nelke
3 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
4 zerdrückte Wacholderbeeren
1/2 EL Tomatenmark
0,2 Liter Rotwein
0,1 Liter Johannisbeersaft
0,2 Liter Wildfond
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Rehfleisch mit Vitis-Traubenkernmehl bestäuben. Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl in einer hohen, beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch in grobe Würfel schneiden, in die Pfanne geben und mitrösten.

Nelke, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und zerdrückte Wacholderbeeren sowie das Tomatenmark begeben, öfter umrühren. Nicht mehr zu stark rösten, da die Sauce sonst bitter wird.

Mit Rotwein, Johannisbeersaft und Wildfond ablöschen. 45 - 55 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Fleischstücke mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen und in einem anderen Topf warmhalten. Den Fond mit Gemüse und Gewürzen durch ein feines Sieb drücken, wieder aufkochen.

Einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über das Rehfleisch gießen, aufkochen.

Als Beilage eignen sich Spätzle oder Semmelknödel und Preiselbeeren.