



## Gemspfeffer

Zutaten: (für 6 Personen)

1 kg Gamsfleisch  
1 l Rotwein  
200 g durchwachsener Speck  
50 g Butter  
etwas Mehl  
1/8 l saurer Rahm  
200 g Champignons oder Pfifferlinge  
1 Zwiebel  
Nelken  
1 Lorbeerblatt  
2 kleine Tannenzweige  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Zwei Pfund ausgebeintes Gamsfleisch wird in mundgerechte Würfel geschnitten und in einen Steintopf gelegt. Dazu kommt eine mit vielen Nelken gespickte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und zwei kleine Tannenzweige, weil das den "Waldgeschmack" erhöht; giesse einen Liter guten Rotwein darüber, am Besten Dôle.

Nach einer Woche wird das Fleisch abgetrocknet, mit 200 Gramm durchwachsenem Räucherspeck scharf angebraten, mit der Beize abgelöscht und in einem gut verschlossenen Topfe langsam weich geschmort. Wichtig: Immer wieder mit der Beize oder mit Rotwein nachgiessen.

Ist das Ragout weich, mit Butter gebräuntes Mehl in die Sauce geben, eventuell mit Wein nachgiessen. Zum Schluss noch einige Löffel Rahm in die Sauce geben. Wenn du mit Salz, Pfeffer und gemahlene Nelken abgeschmeckt hast, kannst du noch einige Champignons oder noch besser, Pfifferlinge dazugeben.

Serviere den Rehpfeffer möglichst heiss mit Spätzle oder breiten Butternudeln sowie mit Brotcroutons, die mit säuerlichem Johannisbeergelee bestrichen sind.