

Rehpfeffer

Zutaten: (für 6 Personen)

ca. 1,5 kg Rehvoessen

Salz

Mehl

Bratbutter zum Braten

150 g Saucenzwiebelchen

Pfeffer

½ dl Rahm

2 dl Rehblut (oder Schweineblut)

Für die Beize:

1 Suppengrün (bestehend aus 2 Karotten, 1 Stück Knollensellerie, 1 Lauchstengel, 1 Zwiebel)

3 Knoblauchzehen

einige Wacholderbeeren

je 6 - 8 Pfeffer- und Pimentkörner (Nelkenpfeffer)

1 Flasche kräftiger Rotwein, ca. 7dl

2,5 dl Rotweinessig

1 dl Apfelwein

1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken

1 Zweig Thymian

3 - 4 Zweige Petersilie

Vorbereitung:

Vier bis sechs Tage im voraus: Für die Beize das Suppengrün grob zerkleinern. Knoblauch schälen, ganz lassen. Wacholder und Pfeffer mit einem grossen Messer leicht quetschen. Mit den übrigen Zutaten aufkochen und erkalten lassen.

Rehvoessen mit Haushaltspapier trocken tupfen. In eine nicht zu grosse Chromstahl- oder Porzellanschüssel geben. Beize darüber giessen, Fleisch mit einem Teller und ein bis zwei vollen Konservendosen beschweren, damit es mit Flüssigkeit bedeckt bleibt. Das Fleisch täglich einmal wenden. Kühl und dunkel aufbewahren. Da gibt es einen Trick: Geben Sie das Ganze in einen dichten Tiefkühlplasticsack. Den Sack direkt über dem Inhalt zubinden, so ist das Fleisch immer von der Beize umgeben und nimmt im Kühlschrank wenig Platz ein.



Zubereitung:

Das Fleisch aus der Beize nehmen. Mit Haushaltspapier trocken tupfen, salzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Das Fleisch portionenweise in einem Schmortopf in Bratbutter unter Wenden anbraten.

Die Beize in eine Pfanne absieben. Das Gemüse zum Fleisch geben, kurz mitbraten. Beize bei grosser Hitze auf sechs bis sieben Deziliter einkochen. Zum Fleisch giessen und aufkochen. Rehpfeffer zugedeckt bei kleiner Hitze 75 Minuten schmoren.

Saucenzwiebelchen mit der Schale in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken. Dann schälen und nach 60 Minuten zum Fleisch geben.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen, zugedeckt warm stellen. Sauce durch ein feines Sieb in ein Pfännchen passieren und etwas einkochen. Blut nach und nach unter die Sauce rühren (Sauce darf nicht mehr kochen). Mit dem Rahm verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch mit der Sauce mischen.

Dazu passen Spätzli, in Butter geröstete Toastbrotherzen und Rosenkohl oder Rotkraut mit Marroni.