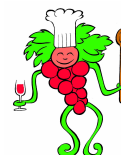




Kochrezept



Rezept: 1.284 - „Rehragout“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Ein jeder Gulaschfan freut sich schon auf eine besonders edle Variante seines Lieblingsgerichts wenn die ersten Blätter fallen und die Wildzeit beginnt - das Rehragout.

Zutaten für 4 Personen:

1 Wurzel-/ Suppengemüse - 2 Zwiebeln - 10 Stiele Thymian - 1 Lorbeerblatt - 2 Gewürznelken –
½ TL Pfefferkörner - 2 Wacholderbeeren - 2 Pimentkörner - 200 ml trockener Rotwein –
125 ml Weinessig - 800 g Reh (Blätter oder Keule) - 100 g durchwachsener Speck - 1 EL Öl - 5 Brötchen
vom Vortag - 150 ml Milch - 1 EL Mehl - 1 Glas (400 ml) Wildfond - ½ Bund Petersilie - 2 Eier - Salz,
Pfeffer, Muskat

Zubereitung: Suppengemüse und 1 Zwiebel schälen und würfeln. - Thymian von den Stielen zupfen.
Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer, Wacholder, Piment und Thymian mörsern und in ein Teesieb oder
Kaffeefilter geben. - Wein, Essig, Gemüse und Gewürze mischen. - Fleisch von allen Häuten und Sehnen
befreien, waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden und mit 1 EL Öl vermengen und zur Beize geben.
24 Stunden kalt stellen, ziehen lassen und ab und an wenden. - Brötchen in ca. 5mm dicke Scheiben
schneiden. Milch erwärmen und über die Brötchen geben, 30 Minuten ziehen lassen. 1 Zwiebel fein
würfeln, in einem EL Öl glasig dünsten, beiseite stellen und abkühlen lassen. - Fleisch und Gemüse von
der Beize trennen, Beize auffangen. - Speck würfeln und in Bratenreine anbraten, Fleisch und Gemüse
dazugeben und scharf anbraten. - Beize zugeben und für 30 Minuten im Ofen schmoren, Wildfond dazu
gießen und weitere 30 Minuten schmoren. - Petersilie fein hacken, Eier, Salz und gedünstete
Zwiebelwürfel zu den Brötchen geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken
und ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser ziehen lassen. - Ragout mit Kartoffelstärke andicken, mit
Salz und Pfeffer abschmecken, Semmelknödel abtropfen lassen, auf Teller mit Ragout anrichten und mit
einem Zweig Thymian garnieren.

Beilagen:

Dazu passen hervorragend Preiselbeeren oder Zwiebelmarmelade

Weinempfehlung:

Zu diesem Rehragout gehört ein kräftiger Wein wie z. B. vom Abthof eine Auszeit-Cuvée

So hat er Wein, der ihn erfreut, Öl, das seinen Körper pflegt, und Brot, das ihn stärkt.
Psalm 104/15

„vividus-natürlich®“ *

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de

Sandra Werner * Feuchter Straße 17b, * D – 90530 Wendelstein / Röthenbach