



BERSTECHEER

Rehshäufele in Wachholderrahm

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Rehshäufele
1 Rotwein
Lorbeerblatt
Nelken
Pfefferkörner
Thymian
Rosmarin
1/2 Stk. Knoblauchzehen
Pfeffer, Salz
100 g Bratfett
1/2 kg Suppengemüse
1/2 kg Tomaten
100 g Mehl
1 Tas. Brühe
250 ml Saure Sahne
2 EL Doppelwacholder

Zubereitung

Den Vorderschlegel in ca. 250 g schwere Stücke hacken, mit den Knochen mindestens 3 Tage in Rotweinsteinade einlegen. Nach dem Herausnehmen gut abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und scharf anbraten. Das Suppengemüse hinzugeben sowie die Tomaten oder das Tomatenmark; den Braten mit Mehl bestäuben, mit der Rotweinsteinade ablöschen, die Brühe auffüllen und bis zum Garpunkt (60 - 90 min.) schmoren. Die Soße wird mit der sauren Sahne abgezogen. mit Doppelwacholder und evtl. einem Schuß Rotwein abgeschmeckt.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de