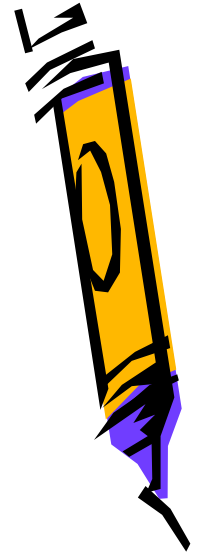


Rehbraten



nach dem Rezept von Nachbarin Lore Reisacher
(in 3 Tagesetappen):

Erster Tag:

Fleisch 1 Tag vor dem Kochen auftauen.

Zweiter Tag:

Fleisch enthäuten, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Danach ablöschen und Gewürze (Wildgewürz) zugeben.
Das Ganze über Nacht im Soßensaft (oder auch Wildfond genannt) zugedeckt stehen lassen.

Dritter Tag:

Knochen und Soßenfleisch im heißen Fett von allen Seiten gut anbraten, Zwiebel und Karotten mit anbraten.

Mit Wildfond und 1 Glas (besser 2:-)) Rotwein sowie einem Achtel Portwein langsam nach und nach ablöschen. Gut anbrutzeln lassen, damit eine braune Soße entsteht.
Ggf. Wasser beimengen.

Je nach Belieben kann man die Soße mit 2-3 EL Preiselbeeren, Rotwein, etwas Sauerbratengewürz oder 1 Tasse Apfelsaft/Orangensaft (nimmt den Wildgeschmack) würzen.

Danach das Bratenfleisch wieder in den Bräter geben.

Alles bei schwacher Hitze weich garen (120 Grad Umluft im Backofen ca. 80 min.)
Fleisch herausnehmen u. in Alufolie einwickeln.

Die Soße abseihen, mit saurer Sahne verfeinern (nach Belieben zum Binden Mehl u. Butter vermengen und begeben oder fertigem Soßenbinder verwenden), langsam aufkochen und abschmecken.

Guten Appetit

