

Rezept des Monats
Februar 2010



Der Bauernmarkt
im Internet
bauernmarkt-olpe.de

Pfiffiges Rehragout mit Pfifferlingen

Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g Rehfleisch (Keule)
- 1 TL Pfefferkörner
- 60 ml Cognac
- 1 Dose Pfifferlinge
- 6 Wacholderbeeren
- 250 g Sahne
- 2 EL Mehl
- 1/8 l Wildfond oder Brühe
- Salz
- 1 EL Butter
- 40 g Butter

Zubereitung:

1. Testen Sie zunächst gewissenhaft den Cognac auf seine Eignung für dieses Gericht, indem Sie 2-3 Gläschen verkosten!
2. Sodann das Rehfleisch von Fett und Sehnen befreien und in Würfel schneiden.
3. Mehl mit 1 EL Butter verkneten. Pfefferkörner und Wacholderbeeren in einer Pfanne ohne Fett rösten und im Mörser fein zerkleinern. Überrasen Sie, ob der Cognac inzwischen an Qualität verloren hat oder besser geworden ist.
4. Den Fond zum Kochen bringen und die Mehlbutter einrühren. Zerstoßene Körner zugeben. Alles in etwa 15 Min. auf die Hälfte einkochen lassen.
5. Das Fleisch in Butter anbraten und von allen Seiten bräunen. Die abgetropften Pfifferlinge hinzugeben und kurz mitbraten. Bevor Sie jetzt den Cognac zum Ablöschen hinzugeben, überprüfen Sie nochmals seine Qualität. Dann den Fond und die Sahne zugeben und mit Salz abschmecken. Bei schwacher Hitze ca. 45 Min. köcheln lassen.

6. Testen Sie letztmals, ob der Cognac eine gute Wahl war, schmecken Sie das Ganze noch-mals ab und servieren Sie das Gericht mit Salzkartoffeln und Rotkohl.

Leeren Sie die Cognacflasche nach dem Essen zur besseren Verdauung.

Guten Appetit!