



Rehragout

Man nehme für 8 Portionen:

1 Rehkeule (ca. 1600 g Fleisch)
400 g kleine Schalotten
600 g braune Champignons
400 g Möhren
50 g Butterschmalz
2 EL Mehl
1 Lorbeerblatt
1 gestr. TL schwarze Pfefferkörner
ca. 15 Pimentkörner
1 Tonkabohne
500 ml Rotwein
1 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer

- Rehkeule entbeinen, das Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden
- Schalotten pellen
- Champignons putzen und nach Bedarf schneiden
- Möhren schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Pimentkörner und Tonkabohne in eine Kräuterkugel geben
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken

In einem ausreichend großen, möglichst gusseisernen Topf das Fleisch portionsweise anbraten, salzen und pfeffern und dann herausnehmen. Schalotten und Pilze ebenfalls anbraten, salzen und pfeffern. Das Fleisch wieder dazugeben und alles mit dem Mehl bestäuben. Gründlich rühren, den Rotwein zugießen, die Kräuterkugel einhängen und alles ca. 60Min. schmoren. Die Möhren zugeben und weitere 45-60 Min. schmoren. Nach Ende der Garzeit die Kräuterkugel entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Semmelknödel oder Kartoffelklöße und Rotkohl. Außerdem ein trockener Rotwein.