

Rehragout

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

1 KG	Rehkeule ohne Knochen
	Salz
2 EL	Butterschmalz
	Rotwein zum Ablöschen
	Fruchtsaft zum Ablöschen
2	Karotten
2	Stangensellerie
1 STUECK	Lauch
1	Zwiebel
	Salbeiblätter
1	Chillischote
2	Knoblauchzehen
30 G	Butter

Zubereitung

1. Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden.
2. In einem Bratentopf im heißen Butterschmalz kräftig auf allen Seiten anbraten, salzen, mit Rotwein und Apfelsaft ablöschen und mit Suppe aufgießen.
3. Karotten, Sellerie, Lauch sowie Zwiebel in feine Würfel schneiden, zusammen mit den Kräuterstielen und der Chilischote sowie dem zerkleinerten Knoblauch mitköcheln lassen.
4. Zugedeckt auf kleinem Feuer mindestens eine Stunde köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.
5. Danach die Fleischwürfel herausnehmen und beiseite stellen.
6. Die Sauce mit dem Mixstab aufschlagen und glatt pürieren, dabei die Butter einrühren. Noch einmal abschmecken und die Rehwürfel wieder in dieser Sauce erwärmen.