



Couscous

Rezept für 4 Personen

Arbeitszeit:	0:30
Garzeit:	1:30
Gesamt:	2:00 h

Zutaten:

Variationszutat

0 Artischocke

2	Stück	Nelken (Gewürznelken)	
1	Stück	Sternanis	
1	Stück	Orange	<i>oder Zitroneunbehandelt</i>
4	Stück	Wacholderbeeren	<i>gehackt</i>
600	g	Reh Schulter	<i>ohne Knochen</i>
40	g	Schokolade, mind. 40% Kakaomasse	
80	g	Karotte (Möhre)	<i>grob gewürfelt</i>
80	g	Sellerieknolle	<i>grob gewürfelt</i>
80	g	Zwiebel	<i>fein gewürfelt</i>
20	g	Hamburgerspeck	<i>Oder Hamburgerspeck</i>
500	ml	Rotwein (trocken)	
600	ml	Wildfond	<i>Alternativ: Rindsuppe</i>
4	EL	Rapsöl	<i>Oder Olivenöl</i>
1	EL	Stärkemehl (Kartoffel, Mais oder Reis)	
1	TL	Tomatenmark	

Zubereitung

Große Artischocken legt man kurz in Salzwasser (Mitbewohner verschwinden).

Das Fleisch von den Häuten befreien und in ca 3 cm große Würfel schneiden. In heißen Öl scharf anbraten, herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Zwiebel und Gemüse im Bratensatz braun rösten, Tomatenmark dazugeben und weitere 3-4 Minuten mitrösten. Mit

etwa 100 ml Rotwein ablöschen, unter Rühren einkochen lassen. Schokolade, Sternanis und Zimt hinzufügen. Wieder mit Wein löschen und einkochen lassen.

Diesen Vorgang ein paar Mal wiederholen.

Mit dem restlichen Wein und der Suppe aufgießen, aufkochen lassen. Das Fleisch, 1 Stück Orangenschale (gespickt mit Nelken) und eine Scheibe Speck dazugeben. Fleisch weich köcheln lassen.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen, die Sauce durch ein Sieb seihen, wieder aufkochen und mit Mehl (mit etwas Wein angerührt) binden. Das Fleisch wieder in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei 60 °C bis zum anrichten warm halten.

Dazu Preiselbeerkompott reichen.



Rehragout (spezial)

Rezept für 4 Personen

Arbeitszeit:	0:30
Garzeit:	1:30
Gesamt:	2:00 h

Zutaten:

2	Stück	Nelken (Gewürznelken)	
1	Stück	Sternanis	
1	Stück	Orange	<i>oder Zitroneunbehandelt</i>
4	Stück	Wacholderbeeren	<i>gehackt</i>
600	g	Reh Schulter	<i>ohne Knochen</i>
40	g	Schokolade, mind. 40% Kakaomasse	
80	g	Karotte (Möhre)	<i>grob gewürfelt</i>
80	g	Sellerieknolle	<i>grob gewürfelt</i>
80	g	Zwiebel	<i>fein gewürfelt</i>
20	g	Hamburgerspeck	<i>Oder Hamburgerspeck</i>
500	ml	Rotwein (trocken)	
600	ml	Wildfond	<i>Alternativ: Rindsuppe</i>
4	EL	Rapsöl	<i>Oder Olivenöl</i>
1	EL	Stärkemehl (Kartoffel, Mais oder Reis)	
1	TL	Tomatenmark	

Zubereitung

Das Fleisch von den Häuten befreien und in ca 3 cm große Würfel schneiden. In heißen Öl scharf anbraten, herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Zwiebel und Gemüse im Bratensatz braun rösten, Tomatenmark dazugeben und weitere 3-4 Minuten mitrösten. Mit etwa 100 ml Rotwein ablöschen, unter Rühren einkochen lassen. Schokolade, Sternanis und Zimt hinzufügen. Wieder mit Wein löschen und einkochen lassen.

Diesen Vorgang ein paar Mal wiederholen.

Mit dem restlichen Wein und der Suppe aufgießen, aufkochen lassen. Das Fleisch, 1 Stück Orangenschale (gespickt mit Nelken) und eine Scheibe Speck dazugeben. Fleisch weich köcheln lassen.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen, die Sauce durch ein Sieb seihen, wieder aufkochen und mit Mehl (mit etwas Wein

angerührt) binden. Das Fleisch wieder in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei 60 °C bis zum anrichten warm halten.

Dazu Preiselbeerkompott reichen.