Rehragout Rezept mit Pilzen

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Rehfleisch
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- 100 g Waldpilze (frisch oder getrocknet)
- 200 g saure Sahne
- 500 ml Wildfond (oder Brühe)

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 180 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 200 Minuten

Zubereitung:

1. Löse mit einem scharfen Messer die Haut und Sehnen vom Fleisch.
2. Salze und pfeffer es. Zerkleinere den Wacholder und den Piment mit einem Mörser und mische das Rehfleisch mit den Gewürzen.
3. Brate das Fleisch scharf in Butterschmalz an. Gib dann die in Streifen geschnittene Zwiebel (Schalotte) und den gepressten Knoblauch dazu. Röste sie kurz mit.
4. Gieße den Fond an und schiebe das Rehragout in den Ofen. Schmore das Rehragout dort bei 200°C Ober-/Unterhitze für eine Stunde. Rühre ab und zu um und gieße bei Bedarf etwa Fond nach.
5. Gib die Waldpilze dazu und schmore das Rehragout für weitere 30 Minuten. Rühre zum Schluss die saure Sahne in die Soße ein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.