

Rehrahmtopf

Griß di Rezepte

Eintopf

Fleischgerichte

Herbst

Low Carb

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Rehshulter in 3 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Wurzelwerk und Zwiebel in große Würfel schneiden. Rehwürfel in heißem Öl rasch anbraten, aus dem Bratentopf heben. Wurzelwerk und Zwiebel anbraten, mit Rotwein ablöschen, Suppe und Wasser zugießen und aufkochen.

Fleisch, Preiselbeeren und restliche Gewürze (außer grünem Pfeffer) sowie gut gewaschene, geviertelte Orange begeben.

Zugedeckt am besten im Rohr bei 200 °C weich dünsten. Fleisch aus der Sauce nehmen, Rahm und Mehl verrühren, in die Sauce gut einrühren, kurz aufkochen, fein passieren, Fleisch und grünen Pfeffer der Sauce untermengen.



Zutaten

800 g Rehshulter, ausgelöst

100 g Wurzelwerk

(Karotte, Sellerie,
Petersilwurzel)

5 EL Öl

80 g Zwiebel

20 g Mehl glatt

2 EL Preiselbeeren

$\frac{1}{8}$ l Rotwein

2 EL Pfeffergrün

8 Pfefferkörner

$\frac{1}{2}$ Orange

$\frac{1}{8}$ l Sauerrahm

Salz und Pfeffer

4 Wacholderbeeren

$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt

0,6 l Suppe oder Wasser