

Kochen wie die Wirtin: Der Fond von heute ist das Reh von morgen

Rezept von *Andrea Bergbauer*
vom *Gasthof Jagersimmerl* in Grünau im Almtal



Zubereitung

Zwiebel klein würfelig schneiden, das Rehfleisch in möglichst gleich große Würfel (ca. 3 x 3cm) schneiden, in einer Pfanne 2 EL Öl oder etwas Butterschmalz erhitzen, Fleisch einlegen und rundum gut anbraten, bis die austretende Flüssigkeit wieder einreduziert, Zwiebeln zugeben und mitrösten bis alles Farbe nimmt, (bei größeren Mengen das Fleisch in mehreren Arbeitsschritten anbraten).

Fleisch mit den Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und in einen Kochtopf geben.

Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen, Wildfond zugießen, Bratenrückstand gut aufrühren und zum Fleisch gießen, eventuell Wasser hinzufügen, das Fleisch sollte vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein. Mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Majoran würzen.

Zudecken und bei schwacher Hitze ca. 1 - 1 ½ Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

In der Zwischenzeit die Pilze in gefällige Stücke schneiden, in einer Pfanne die Speckscheiben knusprig braten, auf Küchenpapier geben. Im ausgebratenem Fett die Maroni durchschwenken, nach ca. 2 Minuten die Pilze zugeben, leicht salzen und nur kurz mitbraten.

Zum Binden des Ragouts, Mehl mit wenig kaltem Wasser (3-4 EL) verrühren und bis zur gewünschten Konsistenz in das Ragout einrühren, kurz aufkochen. Preiselbeeren, Maroni, Pilze und Obers hinzufügen, durchmengen und eventuell nachwürzen.

In tiefen Tellern anrichten, mit Speckscheiben garnieren. Dazu passen Serviettenknödel oder Erdäpfelknödel

Zutaten

3/4 kg Rehfleisch (Schulter oder Schlägel) zugeputzt
1 Zwiebel
1/16 l Rotwein
3/4 l Wildfond (oder Rindsuppe)
ca. ½ EL Bohnenkraut
2 Prisen Majoran
1 EL Preiselbeerkompott
Salz, Pfeffer,
3 EL Öl oder Butterschmalz zum Anbraten
1- 2 EL Mehl
50 ml Obers
200 g Pilze (Champignons, Kräuterseitlinge, Eierschwammerl, Steinpilze..)
150 g Maroni gekocht und geschält
8 Scheiben Bauchspeck