

Wild-Pfeffer (Reh oder Hirsch)

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 800g Reh- oder Hirschfleisch
- 50g Speckwürfel
- 200g Champignons
- ca. 6dl einfacher Rotwein
- 1dl Rotweinessig
- ca. 150g Randen (rote Beete)
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- ca. 150g Stangensellerie
- wenige getrocknete Lorbeerblätter
- 1 Esslöffel schwarze Pfefferkörner
- 1 Esslöffel getrocknete Wacholderbeeren
- wenige Nelkenstifte
- 1 Fleischbouillon-Würfel
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Esslöffel Butter (30g)
- ein kleines Stück dunkle Schokolade (max. 1 Reihe)
- Olivenöl
- 1dl Kochrahm (Rama)
- 1 Esslöffel gekochte Preiselbeeren
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

Zum Beizen:

- Das Fleisch in ca. 3cm grosse Würfel schneiden
- Den Randen, die Karotte, die Zwiebel und den Sellerie klein schneiden
- Pfeffer- und Wacholderkörner im Mörser zerstoßen
- Die Beize herstellen aus:
 - den obigen Gemüsen
 - Lorbeer
 - Pfeffer, Wacholder, Nelken
 - Rotwein und Essig
- Die Beize kurz aufkochen zum "desinfizieren" und abkühlen lassen.
- Die Fleischwürfel in die Beize geben, gut verrühren und in eine Porzellanschale geben. Es soll alles mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ansonsten Wein zugeben. Obenauf mit einem Teller beschweren, damit das Fleisch in der Flüssigkeit bleibt und wenig Sauerstoff rankommt.
- Das Ganze nun min. 3 Tage im Kühlschrank lassen (kann auch bis zu 7 Tage sein). Dazwischen gerne mal umrühren.

Vor dem kochen:

- Champignons waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.
- In der Bratpfanne mit wenig Öl die Speckwürfel und Champignons kurz braten. Warm stellen.
- Butter und Mehl etwas zusammenkneten.

Zubereitung:

- Das Fleisch von Hand herausnehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und etwas mit Mehl bestäuben.
- Mit wenig Öl in der Bratpfanne portionenweise nur kurz (2...3 Minuten) heiss anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.
- Den Rest durch ein feines Sieb lassen. Die flüssige Beize in einem Kochtopf auffangen und kurz aufkochen, damit man den Eiweiss-Schaum mit einer Lochkelle abschöpfen kann. Dann mit dem Fleischbouillon-Würfel kurz köcheln. Es bleibt nicht sehr viel Beize übrig.
- Das Feste (Gemüse und Gewürze) entsorgen. Es ist ausgelaugt.
- Fleisch zur Beize zugeben und 1h leicht köcheln. Je nach Fleischqualität reicht auch viel kürzer. Das Fleisch soll während des Kochens fast ganz von der Beize bedeckt sein. Ansonsten etwas Rotwein zugeben.
- Gegen Ende die Butter/Mehl-Mischung, die Speckwürfel und Champignons, das bisschen Schokolade, einen Schuss Rahm sowie die gekochten Preiselbeeren unterrühren. Der Rehpfeffer soll am Schluss etwas sämig sein. Ggf. mit etwas Wein oder Mehl nachjustieren.

Tipp:

- Beilagen "wie gehabt": z.B. Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, gekochte Birne, Preiselbeer-Marmelade.
- Es gibt unzählige Wild-Pfeffer Rezepte im Netz. Dieses hier ist ein Zusammenschluss aller sinnvollen Versionen 😊 Es wird nämlich auch viel Nonsense geschrieben.

