

Reh-Soße

Für 4 Personen

1,5 kg Rehabschnitte	40 g Butter	200 g Schalotten
150 g Zwiebel	120 g Karotten	120 g Staudensellerie
1 EL Tomatenmark	250 ml Rotwein	500 ml Portwein
3 EL Wildgewürz	2 Kartoffeln, mehlig und klein	2 – 3 l Rindersuppe
2 EL Preiselbeeren	Salz	Pfeffer

Fleisch in kleine Stücke schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Schalotten, Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie putzen, kleinschneiden und dazu geben und kurz mit rösten. Mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung würzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit der Rindersuppe aufgießen. Die rohen, geschälten und geriebenen Kartoffeln dazu geben und circa zwei Stunden langsam köcheln lassen. Fleisch und Gemüse soll ganz weich kochen. Durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen. Zum Schluss mit Preiselbeeren, Wildgewürz und Salz abschmecken.

Johanna Maier am 07. November 2008